
КУХНИ НАРОДОВ МИРА
Я ПОЗНАЮ МИР





Я ПОЗНАЮ МИР

Детская энциклопедия
Кухни народов мира



МОСКВА



1999

ББК 36.997
Г37

Автор-составитель А. Гергова

Художники Л. Апраксина, Ю. Станишевский

Под общей редакцией Е. Ивановой

Я познаю мир: Детская энциклопедия:
Г37 Кухни народов мира. Автор-состав.: А. Гергова; Худож.: Л. Апраксина, Ю. Станишевский — М.: ООО "Фирма «Издательство АСТ»"; ЗАО «Издательский дом «Семейная библиотека», 1999. — 480 с., ил.

ISBN 5-237-01230-2

«Кухни народов мира» — очередной том многотомной популярной детской энциклопедии «Я познаю мир».

В этой книге рассказывается о кулинарии народов Евразии, также о традициях в искусстве приготовления пищи у разных народов; об их вкусах и пристрастиях. В книге приводятся рецепты наиболее интересных национальных блюд.

Издание хорошо иллюстрировано, снабжено предметно-именным указателем, что позволяет использовать его как справочник. Рекомендуется в качестве дополнительного пособия для учащихся младших и средних классов школ, также эта книга будет интересна и широкому кругу читателей.

ББК 36.997

ISBN 5-237-01230-2

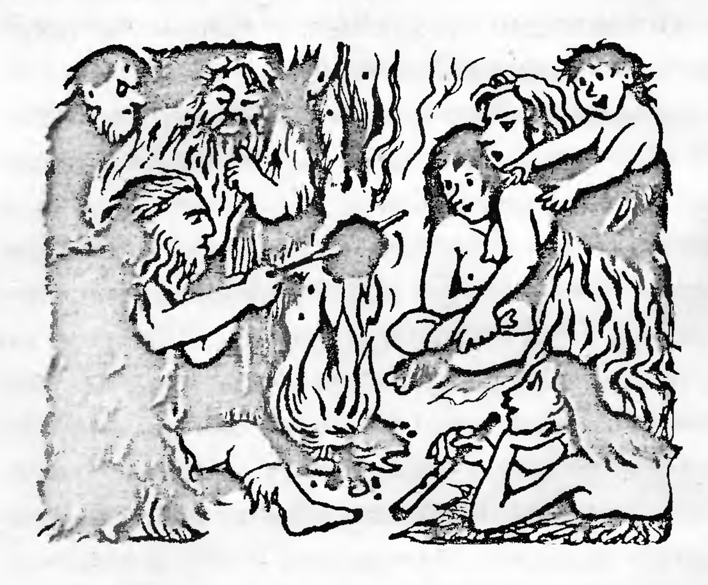
ИСКУССТВО ОГНЯ

(Вместо предисловия)

«Кулинария» — теперь это привычное всем нам слово. На самом деле родилось оно в далекой древности. Корни его возникновения мы можем найти в Древнем Риме, где слова «culina» (кулина) означало кухня, а «culinarius» (кулинариус) — кухонный. Сегодня этим словом принято обозначать «искусство приготовления пищи».

А начало этого искусства затерялось еще глубже в веках. Оно в тех далеких временах, «когда мир был еще совсем молодым». Однажды наш первобытный предок впервые поднес к огню кусок сырого мяса. В этот миг и родилась кулинария. Правда, тогда искусством назвать ее было трудно. Хотя человек уже использовал огонь, чтобы согреться и сделать пищу более съедобной, но самого огня побаивался и долгое время даже обожествлял его. Однако, несмотря на все это, тот кусочек печеного на открытом огне мяса и являлся первым «произведением» кулинарии. Поэтому можно утверждать, что кулинария — древнейшее из искусств.

Но что дает нам право называть искусством такой обыденный процесс, как приготовление еды? А то, что со временем люди научились не только пользоваться, но и управлять огнем. Главным делом огня было, конечно же,



сделать жизнь человека более легкой и приятной. А что приятно и что неприятно, можно определить только через органы чувств.

Развивая свой слух и удовлетворяя его надобность в удовольствии, человечество создало музыку. Изобразительные искусства появились как следствие потребности человеческого глаза в прекрасном. Обоняние и вкусовые ощущения не менее важны, чем зрение и слух. В их угоду и возникло «ку-

хонное» искусство — кулинария. Хоть это искусство и прикладное, но оно тоже требует высокого мастерства, недюжинной фантазии и больших творческих возможностей.

Полет фантазии и авторская импровизация в кулинарном творчестве ограничены всего двумя условиями: полезно и вкусно. Конечный результат должен быть полезен, т. е. **питателен**, это означает, что готовое блюдо должно содержать максимум необходимых человеческому организму веществ. В природе существует немало продуктов растительного или животного происхождения, которые не применимы в пищу в сыром виде, так как без тепловой обработки (без того же огня) в них содержатся неусваиваемые или даже ядовитые вещества. Иные же годные в пищу продукты бывают совершенно непригодны по своим чисто физическим качествам, например, слишком твердые или чересчур жесткие. Кулинарная обработка предполагает, что они будут приведены в надлежащее состояние, то есть станут полезными.

«Вкусно», означает то, что еда обладает теми вкусовыми качествами, которые вызовут необходимую реакцию для выделения в организме веществ, способствующих наилучшему усвоению пищи. Немалую роль в этом процес-

се играет и обоняние. Для более сильного возбуждения аппетита используются **специи** или **пряности** — душистые растения или их части в сыром или сушеном виде или же ароматические вещества с приятным запахом.

В связи с питательными качествами кулинарных творений нужно уточнить еще и то, что в природе существует пять видов химических соединений, необходимых человеческому организму для полноценного физического существования. Это белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли. А то, как сохранить их содержание в продуктах, а затем извлечь и наилучшим образом подать так, чтобы человек полностью и с удовольствием их усвоил, — это и есть главная задача кулинарного искусства.

ХОРОШЕЕ ДЕЛО ОГНЯ НЕ БОИТСЯ

«Рыбе перевар, мясу недовар» — издревле говорили на Руси, и были абсолютно правы. Ведь какие бы утонченные способы тепловой обработки ни существовали, почти все они в конечном итоге сводятся к варке или вывариванию. Но для начала стоит уточнить, что такое **тепловая обработка.** Это общее название

всех видов переработки пищи через нагревание. Повышая температуру, мы решаем три задачи сразу. Во-первых, убиваем все опасные для здоровья человека микробы, содержащиеся в продуктах. Одновременно с этим, вызываем химическую реакцию, при которой образуются новые, полезные вещества. Тем самым улучшая вкусовые и физические качества пищи — делая ее съедобной.

Итак, что такое **варить**? Как подсказывает «Толковый словарь русского языка», варить — значит приготовлять пищу в кипятке, то есть нагреваем мы не непосредственно продукт, а довольно большое количество воды, в которой, собственно, и варится еда.

Другой способ термообработки — это **жаренье**. Суть жаренья состоит в том, что под действием высокой температуры на поверхности выбранной нами снеди образуется поджаристая корочка, которая не дает полезным и необходимым организму веществам испариться. Эта корочка очень важна, например, для некоторых мясных блюд, которые поджариваются не полностью, а подаются, как говорят, «с кровью», потому что так они вкуснее. Существуют два основных способа жарки: сухой, который можно назвать еще и **печение**, и собственно жаренье — на-

гревание продуктов до высокой температуры в жирной среде, то есть в масле или жире.

Жарить в масле — это, по сути дела, то же самое, что и варить, только вместо воды используется жир. Наглядный пример тому — **жарка во фритюре.** Французское слово «фритюр» обозначает глубокий слой растительного или животного жира, в котором производится жарка кулинарных изделий.

Печь же можно как на открытом огне, так и в духовом шкафу. В основном этот способ используется для обработки мяса, а также для выпекания изделий из теста или приготовления некоторых овощей. Кто не знает удивительный вкус и аромат печеной картошки?

Очень часто сегодня применяется **тушение.** Этот вид тепловой обработки является остроумной комбинацией варки и жарки. При этом пища становится мягче, как после варки, но вместе с тем приобретает пикантный вкус, как после жарки. Такой замечательный результат получается вследствие того, что сначала продукты обжаривают, а уже потом тушат, то есть варят в минимальном количестве жидкости.

Нельзя не упомянуть и признанный самым полезным на сегодняшний день способ обработки — **парение**, или готовка на пару. В этом случае к выбранному продукту не добавляют

ни жира, ни жидкостей. Он как бы варится в собственном соку, под воздействием горячего пара. Достаточно над емкостью с кипящей водой положить сито, дуршлаг, решето или любую другую посуду, позволяющую пару свободно циркулировать, плотно накрыть крышкой — и получится самая настоящая пароварка.

В принципе, вариантами тепловой обработки являются также **вяление и копчение.** Коптить — значит окуривать, насыщая дымом. А вялить — означает сушить на солнце, на открытом воздухе. Часто оба последних способа обработки продуктов используются для заготовления пищи впрок.

«Что прочно, то и беречь можно» — говорят в народе. Этой мудрой истины придерживаемся мы и сегодня. Изобилие разных пригодных в пищу продуктов привело к необходимости их сохранения на длительный срок. В течение многих веков человечество придумывало, изобретало и открывало новые и все более надежные способы **заготовки** провизии впрок. Главная задача всех видов заготовок — уничтожить те микроорганизмы, под воздействием которых продукты портятся (гниют или разлагаются).

На сегодняшний день известно более десяти разных видов обработки с целью улучшения и сохранения на долгое время вкусовых

и питательных качеств пищевых продуктов. Самых распространенных — всего пять: **консервирование, соление, квашение, маринование и замораживание.**

При консервировании вредные микроорганизмы обезвреживаются с помощью высокой температуры. Солить и квасить — значит помещать продукт в соленую среду, препятствующую развитию микробов. Практически то же самое происходит и во время маринования, с той лишь разницей, что главный компонент здесь не соль, а кислота (чаще всего — уксусная). Большинство известных микроорганизмов не может существовать и развиваться при низких температурах, поэтому охлаждение и замораживание очень эффективны с точки зрения длительного хранения.

«ЕЛ НЕ ЕЛ, ДА ЗА СТОЛОМ ПРОСИДЕЛ»

В одной очень хорошей книжке автор, пытаясь образно представить размеры Земли, пишет, что до открытия электричества, человечеству приходилось «содержать целую армию фонарщиков для освещения улиц». «Если посмотреть издалека — это выглядело

великолепно. Движения этой армии были размеренны, как движения оперного балета... И никто никогда не путал порядок выхода на сцену. Это было величественно». Примерно такой же завораживающей и прекрасной кажется и очередность «выступлений» разных блюд на столе. В ней тоже есть определенный и довольно строгий порядок.



Сначала на столе появляются **закуски.** Закуской принято называть легкую еду, которую можно поесть наскоро.

Первыми «выступают» **холодные закуски.** К ним относятся и **бутерброды.** Само слово «бутерброд» — немецкого происхождения и

буквально означает масло на хлебе или просто хлеб с маслом. Мы же называем так красиво оформленный кусок хлеба, помазанный тонким слоем масла, на которое положено еще что-то (ломтик колбасы, сыра, рыбы...). Бутерброды бывают открытыми, закрытыми и канапе. Закрытым бутерброд становится оттого, что поверх всего кладется еще кусочек хлеба, а **канапе** — это очень маленький бутерброд, зачастую на его «мучной» основе несколькими слоями лежит собственно закуска, а слои скреплены сливочным маслом. К закусочным бутербродам можно отнести и **тортилли**, или, как их принято называть, **торталетки**. Они делаются не на хлебе, а на специально приготовленном и испеченном для них тесте.

К холодным закускам относятся и несладкие **салаты** и **винегреты**. Салатом называется холодное кушанье из измельченных овощей, яиц, мяса или рыбы. Разновидность салата, где обязательно присутствует свекла, мы называем винегретом.

Бывают еще «готовые» холодные закуски, например: колбасы, сыры, паштеты, устрицы. Как холодную закуску можно подать тушеные или фаршированные овощи. Особое внимание заслуживают всяческие **заливные**. Это вареные в насыщенном, очень крепком бульоне

мясные или рыбные продукты, охлажденные вместе с отваром, который при этом застывает в виде желе. Зачастую мясной вариант заливного называется **студень** или **холодец**.

Холодные закуски уступают место горячим. Это и горячие бутерброды, и **гренки** (поджаренный на масле хлеб), и **омлеты** (особо взбитые жареные яйца), и многие другие мясные, рыбные и овощные блюда в горячем виде.

За ними на «сцену» выходят супы. **Суп** — это жидкое кушанье из мяса, рыбы или овощей с приправами. Главную роль в супе играет бульон. Это отвар, в котором варились основные продукты. Он может быть мясным, рыбным, костным, грибным, овощным. Бывает очень много разных видов супов. **Заправочными** называются те, которые в процессе приготовления заправляются пережаренными овощами или специальными соусами. Раз уж мы упомянули **соус**, стоит уточнить, что этим французским словом обозначают жидковатую приправу, подливку к кушанью. О том, какими они могут быть и как их делать, поговорим позже, а пока о супах. Существуют еще **супы-пюре.** Они значительно гуще заправочных, так как все продукты в них перетерты и образуют общую суповую массу. Прозрачными называют те супы, которые представляют собой про-

зрачный бульон с добавками. А вот **холодные супы** стоят особняком в ряду «первых» блюд. Само их название уже о многом нам говорит. Большинство из них не варится, но даже те, которые подвергались кипячению, к столу подаются уже охлажденными. Такие супы едят обычно в жаркую погоду.

Когда со стола убирают суповые тарелки и ложки, приходит пора основного блюда. Его называют еще **вторым** или **горячим**. Многообразие горячих блюд просто беспредельно. Можно только уточнить что обычно основное блюдо предполагает само кушанье и **гарнир** к нему. По-французски «гарнир», значит «снабжать», «украшать». А на языке кулинарии это обозначает дополнительную еду, предназначенную оттенить и усилить вкус основного яства, сделать общее блюдо более питательным.

Вслед за основным блюдом звучит финальный аккорд. Имя ему **десерт**. Это слово тоже французское и означает «фрукты или сладкие блюда, подаваемые в конце обеда».

Таков обычный порядок за столом, есть, конечно, и исключения. В некоторых восточных странах, например, суп подают только в конце трапезы. О частностях и исключениях, о странном и своеобразном, обо всем необычном в мире кухни и предстоит нам узнать.

НЕХИТРЫЕ НАПУТСТВИЯ ПЕРЕД ДАЛЬНЕЙ ДОРОГОЙ

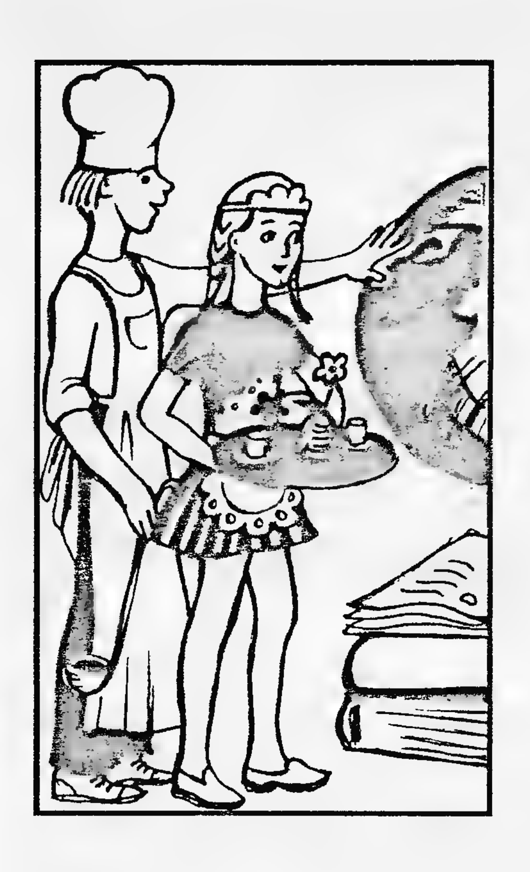
«Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, как ты живешь», говорит одна старинная поговорка. И в самом деле, если знать кулинарные традиции определенного народа, то легко можно догадаться и о местонахождении, и о климате страны, и о «национальном характере». Ведь на прекрасной и многоликой планете Земля так много отличных друг от друга мест, районов и уголков! И в каждом из них различные климатические, географические, рельефные и природные условия. В зависимости от них, от наличия воды и количества солнечного тепла и света в каждом регионе водятся совершенно разные растения, птицы, рыбы и животные. Таким образом, флора и фауна диктуют выбор продуктов, а характер, темперамент и менталитет влияют на способы приготовления пищи. Из всех этих компонентов и складывается тот феномен, который принято обозначать понятием **национальная кухня**. Ему же целиком и полностью посвящена эта книжка.

Не стоит удивляться, если покажется, что в ней есть вещи, которые повторяются или очень схожи между собой. Ведь человеческая

жизнь проходит в постоянном общении друг с другом. А это неизбежно приводит к взаимодействию и взаимному влиянию. И нет ничего странного в том, что народы, живущие по соседству, перенимают друг у друга некоторые кулинарные секреты и особенности. К тому же их связывает и общий (характерный для данного региона) набор продуктов.

Нельзя не учитывать и тот факт, что выдающиеся кулинарные достижения, наподобие культурных или технических, очень быстро распространяются и повсеместно внедряются. Таким образом, сегодня во всем мире знают открытие английского лорда Сэндуиджа — бутерброд-сэндвич. Везде любят и по достоинству ценят чисто американскую сладость — мороженое, итальянские спагетти и пиццу и, конечно же, открытие мексиканских предков — шоколад. Кто не знает, как прочно вошла в нашу современную жизнь китайская кухня? Ведь в мире сегодня нет ни одного большого города, где не было бы китайского ресторана. А в повседневных буднях мы и не задумываемся о том, какой огромный вклад в мировую кулинарию сделала французская кухня. А между тем надо сказать, что почти весь словарный запас кулинарии состоит из французских слов.

КУХНИ ЕВРОПЫ



Безграничное многообразие
традиций и вкусов
То ли Азия, то ли Европа

БЕЗГРАНИЧНОЕ МНОГООБРАЗИЕ ТРАДИЦИЙ И ВКУСОВ

На территории Европейского континента очень много разнообразных географических зон. А население Европы составляют люди из сотен разных народностей. Каждый народ говорит на своем языке. У каждого — свои особенные, ни на чьи более не похожие обычаи и традиции, в том числе и кулинарные.

В этом смысле Европа — одно из самых богатых мест на земле. Если умножить многообразие, которым природа так щедро одарила жителей нашего континента, на число народностей, населяющих его, получится почти бесконечность. Вот какое в европейской кухне разнообразие!

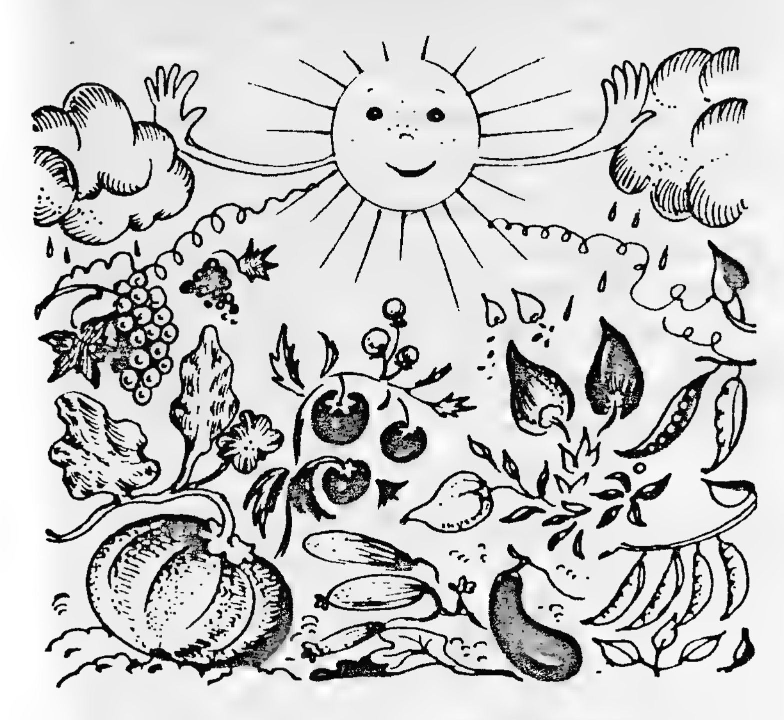
При этом один континент — это одна земля, общая для всех. Естественно, обязательно найдется что-то общее и между людьми, живущими на ней. *Европейцы любят мясо.* Старая поговорка, гласящая, что «на вкус и цвет товарищей нет», в Европе одновременно верна и ошибочна. Потому что мясо в различных уголках Европы употребляют самое разное и готовят его по-разному. Но все-таки ни один праздничный обед на Европейском континенте не обходится без мясного блюда.

Говоря о чрезвычайно разнообразной европейской кухне, стоит заглянуть и в старинные кулинарные книги. Из них можно будет узнать о том, как готовили и что любили поесть в старину европейцы. Ведь в Европе любовь к хорошо приготовленной пище имеет очень давние традиции. А чтобы узнать удивительные кулинарные секреты и открыть для себя все тайны европейской кухни, нужно рассказать о каждой стране нашего континента отдельно. Начнем с теплых стран. Самая южная точка европейского континента — греческий остров Гавдос. А сама Греция расположена на Балканском полуострове.

ТО ЛИ АЗИЯ, ТО ЛИ ЕВРОПА
(Балканский полуостров)

Балканский полуостров — одно из любопытнейших мест нашей планеты. Здесь издавна пересекались важнейшие торговые пути между Европой и Азией. На Балканах впервые соприкоснулись друг с другом восточная и западная культуры. Все это не могло не отразиться на формировании местных кулинарных вкусов и особенностях **балканской кухни.**

А еще необходимо упомянуть, что, хотя местность эта и считается гористой, земля на Балканах очень плодородная; теплый климат способствует быстрому созреванию мно-



гочисленных сельскохозяйственных культур, а горные луга доступны в качестве пастбищ для скота здесь целых 9 месяцев в году. Поэтому местная национальная кухня так многообразна.

Здесь, как и везде в Европе, тоже любят мясо, но все же предпочитают ему молочные продукты. Самой большой популярнос-

тью пользуются брынза и **кислое молоко** (молоко, заквашенное особым образом, похожее на простоквашу). Из земледельческих культур *самое широкое применение в кулинарии здесь получили бобовые растения, помидоры и перец*. Типичные восточные блюда под влиянием европейского пристрастия к легкой и полезной пище на Балканах стали менее жирными и приторными.

На Балканском полуострове используются практически все известные виды тепловой обработки продуктов, а обилие овощей и фруктов превратило различные способы консервирования в необходимость. А теперь посмотрим, как готовят и питаются в отдельных странах этого своеобразного региона.

КУХНИ БАЛКАН



«Классическая» кухня
Стоит ли брать пример с эллинов?
Тайна трех «Б»
«Счастливые» голубцы
бывают лишь раз в году
Круглый год за столом
Хлеб наш насущный
Большая кухня маленькой страны
Разные вкусы — одинаковый аппетит
В Сербии все печется
Что же едят далматинцы

«КЛАССИЧЕСКАЯ» КУХНЯ

(Греция)

Латинское слово «классика» в буквальном переводе значит «образцовый», «первоклассный». С давних времен принято называть «классическим» античное (т. е. древнее) искусство периода V — IV в. до нашей эры. В те времена в Древней Греции выдающимся драматургом был комедиограф Аристофан. В 425 г. до н. э. он написал комедию «Арханяне». Там один из его героев говорит: «Принеси и свинину в капустных листьях». Вот с каких времен в Греции знают и любят «классическое» блюдо, которое мы сегодня запросто готовим и едим, а называем **голубцами.** А что такое голубцы, как не фаршированные капустные листья? Причем фаршировать их можно чем угодно — и мясом, и рисом, и овощами.

И все-таки, настоящим национальным блюдом в Греции считаются **голубцы с виноградными листьями.** В стране виноградников и виноделия эти голубцы готовят так: молодые, свежие виноградные листья обдают кипятком, заворачивают в них мясо, перемешанное с рисом (1:1), а затем тушат на слабом огне. Перед подачей на стол голубцы заливают соусом из взбитых яиц с лимонным соком.



Надо отметить и тот факт, что *в Греции фаршируют практически все овощи:* и перец, и кабачки, и помидоры, и картофель, и баклажаны, и даже огурцы. Здесь любят и умеют готовить овощи. В этом смысле очень показательны такие типичные национальные блюда, как **бобы по-гречески** — вареные бобы, переложенные слоями с обжаренным луком, запеченные в духовке, гуляш с зеленой фасолью и совершенно особая еда — **зеленый лук по-гречески**. Вкус этого блюда дает очень точное представление о кулинарных предпочтениях греков, да и готовится оно неслож-

но. Поэтому тем, кто хочет буквально «раскусить» греческую кухню, предлагаю подробный рецепт.

<u>Рецепт специально для тебя:</u>

Для начала надо удостовериться, что в доме есть: килограмм зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 корень сельдерея, сок от двух лимонов, 5 — 6 зерен черного перца, половинка лаврового листа и по щепотке соли, тимьяна и кориандра.

Лук нужно порезать кусками приблизительно в 1 сантиметр. Корень сельдерея потереть на крупной терке. Уложив все это в кастрюлю с крышкой, добавляем растительное масло, лимонный сок, соль и приправы. Заливаем небольшим количеством горячей воды и тушим под крышкой на медленном огне, пока лук не станет мягким. Снимаем с огня и, не открывая, оставляем остывать. «Зеленый лук по-гречески» ставят на стол уже холодным. К нему подают белый хлеб.

Но без мяса любой обед здесь считается «пустым». Например, для приготовления «овощей в горшке по-гречески» требуется обязательно говядина; чтобы сделать фаршированные огурцы, нужно запастись рубленым

мясом, его же употребляют и когда фаршируют перец. А блюдо под названием «греческий овощной гуляш» требует по рецептуре аж три вида разного мяса.

Рагу, шницель и блины сегодня готовят практически везде. Думаю, объяснять, что такое блины не стоит. **Шницель** — это тонкая отбивная или рубленая котлета, а **рагу** означает тушеные с луком и томатом мелкие куски мяса, рыбы или овощей. Но в Греции эти очень распространенные блюда готовят по-своему. Например, **рагу по-гречески** делается, во-первых, обязательно из баранины, а во-вторых, тушится непременно в сухом белом вине. **Греческий шницель** готовится так же, как и обычный, привычный для нас шницель, только сверху он всегда заливается густой смесью из тушенных в томате перцев со специями. А что значит «пальчики оближешь» можно понять, только попробовав **греческие блины.** Кроме яиц, молока и муки в тесто для блинов греки кладут еще инжир, миндаль, изюм, корицу, сахар и мускатный орех. А пекут их всегда на оливковом масле. Это одна из специфических особенностей греческой кулинарии — *здесь практически все готовится и заправляется оливковым маслом.* Вот какая «классическая» греческая кухня!

СТОИТ ЛИ БРАТЬ ПРИМЕР С ЭЛЛИНОВ?

Древнегреческая культура дала всему западному миру эталон развития почти во всех направлениях. Первые научные, технические и культурные достижения принадлежат эллинам (т. е. древним грекам). Корни современного искусства лежат в классическом периоде эллинистической цивилизации. Именно поэтому нет ничего удивительного в том, что и основы современного кулинарного искусства тоже находятся в Греции.

Один из самых старинных кулинарных рецептов, сохранившихся до наших дней, — это древнегреческий рецепт приготовления рыбы. И это тоже закономерно. Практически вся Греция и ее многочисленные острова омываются многими морями. А их воды буквально кишат рыбой.

С рыбы и воды начинается и самое типичное греческое блюдо — **греческий рыбный суп.** Для его приготовления годится любая морская рыба, но греки предпочитают свежего морского окуня. Очищенную и разделанную рыбу режут на порционные куски. Из голов, кожи и костей делают **наваристый**

(т. е. очень крепкий) бульон. В процеженном кипящем бульоне варят рыбу со специями. Когда суп почти готов, его заправляют обжаренной мукой, разведенной томатной пастой и сливками. И все. Очень просто, но необычайно вкусно!

А вообще в Греции существуют тысячи рецептов блюд из рыбы. Это и **саламис** — жареное рыбное филе, тушенное с огурцами и помидорами в вине; и **гоферия пиака** — рыба, тушенная целиком с луком и чесноком, а также многое другое. Греческие рыбные яства удивительны и необычны, потому что обилие рыбы дало огромный простор для кулинарной фантазии.

На территории современной Греции находится область Лакония. В былые времена она называлась Спартой. Населяли ее люди, которые вели очень строгий и размеренный образ жизни. Они ограничивали себя во всем и были бережливы до скупости, даже по отношению к своим словам. Отсюда и пошло выражение «лаконичен», что означает «предельно ограниченный в средствах выражения». Точно так же относились спартанцы и к своей пище.

Вот какой случай произошел давным-давно с одним жителем Лаконии. Однажды

странствующий спартанец купил себе маленькую рыбку и попросил хозяина придорожного ресторанчика приготовить ее на ужин. Хозяин согласился, но попросил еще хотя бы оливковое масло, уксус или сыр. «Если бы у меня были сыр, масло или уксус, мне бы не пришлось покупать рыбу», — был лаконичный ответ гостя. Не очень-то любезно, не правда ли?

А вообще, несмотря на то, что во многих отношениях древние греки являлись образцом, вести себя за столом прилично они совершенно не умели. Мыть руки перед едой им и в голову не приходило, а во время самой трапезы — вытирали их о собственные одежды. Некоторые особенно «изысканные» личности заказывали себе у лучших портных специальные перчатки (похожие скорее на наши варежки) из очень тонкой и хорошо обработанной кожи. Надевали их, перед тем как сесть за стол, в них ели, чтобы не пачкать руки, а затем выбрасывали. Говорить с набитым ртом, есть руками и даже лежа считалось нормой. А после застолья все мыли руки в одной и той же миске, наполненной розовой водой. Так что в отношении манер за столом с эллинов вряд ли стоит брать пример.

ТАЙНА ТРЕХ «Б»

(Болгария)

Северная соседка Греции — Болгария. Эта маленькая по территории страна вмещает более десяти районов, которые чрезвычайно сильно отличаются друг от друга. В каждом из районов свои специфические климатические условия, различные экономические и сельскохозяйственные направления, особые фольклорные и кулинарные традиции. Но сначала необходимо рассказать о том, что присуще одновременно всем районам. А общим



для всех районов является «тайна трех «Б». Звучит как секретный пароль, не правда ли? На самом деле расшифровывается тайна просто: **балкан, буркани** и **баница.** «Балкан» в

буквальном переводе означает «гора», ведь то, что Болгария — горная страна, в большой степени определяет и особенности ее национальной кухни. «Буркани» — это обыкновенные стеклянные банки, а «баница» — конечно же, самый любимый пирог всех болгар.

В *Болгарии нет такого дома, в котором на полках, в подвале или сарае, не хранились бы домашние заготовки в банках.* Это обязательно маринованные огурцы, помидоры и перцы; томаты в собственном соку; томатная паста и томатный сок; баклажанная **(кьопоолу)** и томатная **(лютеница)** икра; компоты, варенье и даже мясо.

Баница — это многопластовый слоеный пирог из пресного теста. Приготовление теста для баницы — процесс трудоемкий, требующий огромного умения и скрупулезности, потому что каждый лист пирога должен быть очень тонким и ровно раскатанным. Начинка бывает самой разной. Есть баница с рисом, с грибами, с яблоками, с тыквой, молочная и даже «поколоченная» баница. Так ее называют оттого, что тесто для нее нужно хорошенько отбить, перед тем как поставить его подходить. Неписаный закон болгарских хозяек утверждает, что для того чтобы **«поколоченная» баница** удалась, уже замешанное

2 Зак. 4722

тесто надо 101 раз с силой ударить об стол. Классический же рецепт баницы требует начинку из яиц и брынзы. Это блюдо в Болгарии всегда считалось праздничным.

«СЧАСТЛИВЫЕ» ГОЛУБЦЫ БЫВАЮТ ЛИШЬ РАЗ В ГОДУ

Поздним зимним вечером над огромным глиняным горшком склонилась бабушка. По правую руку пожилой женщины широкое блюдо с листьями квашеной капусты, по левую — кастрюля с начинкой. В ней находится обжаренный вместе с луком рис и мясной фарш. Мясной фарш обильно приправлен пряностями и сушеными травами. Бабушка делает **сарми** — это такие маленькие, как мизинец новорожденного, голубцы. Здесь, в Болгарии, их почему-то называют *греческими*. Возможно потому, что вообще способ приготовления голубцов пришел из Греции.

Завтра Новогодняя ночь! И это блюдо — **греческие сарми** — непременно должно быть на столе. Ведь завтра за столом бабушка объяснит своей маленькой внучке то, что, сколько голубцов в горшке, столько будет и выполненных желаний у нее в Новом году. А

сыну старая женщина скажет: «Пусть в новом году свершится у тебя столько хороших дел, сколько голубцов в горшке». Дочери или невестке бабушка пожелает, чтобы они получили в новом году столько же любви, сколько и голубцов в горшке!

Болгары считают: чем больше «греческих голубцов» на праздничной трапезе, тем прибыльнее для семьи будет наступающий год. Это совершенно особое болгарское национальное блюдо готовится лишь один раз в году. И неудивительно, ведь приготовление «греческих голубцов» требует чрезвычайно много времени и труда. Причем, как правило, это блюдо готовит самая старшая женщина в семье. Вот такие «голубцы счастья» едят в Болгарии перед встречей каждого Нового года.

Если говорить вообще о праздничных болгарских трапезах, то необходимо отметить тот факт, что *на праздничном болгарском столе в большинстве домов стоят одни и те же блюда.*

Праздники в Болгарии носят православный характер. Правда, в том, как они отмечаются, очень много языческих элементов. Например, в день святого Георгия, у болгар принято резать ягненка. Суп, который готовится из потрохов и мяса молодого барашка, называется

курбан. В день святого Георгия суп-курбан раздают всем за здравие кого-либо. Курбаном угощают родственников, соседей, знакомых и даже совершенно незнакомых людей.

В Рождественский сочельник (вечер перед праздником Рождества Христова) на столе обязательно должны быть девять **постных блюд** (в которых не содержатся продукты животного происхождения), одно из которых — **баклава.** Это блюдо очень похоже на восточную пахлаву, но баклава более сочная и менее приторная, нежели пахлава.

На Рождество в каждом доме всегда множество всякой домашней выпечки. Это благодаря старинному обычаю колядования. Ведь каждому гостю, пришедшему поздравить хозяев колядками, положено унести с собой угощение.

Пасха — великий праздник в Болгарии. Она так и называется — «Великден». На Пасху в Болгарии пекут душистые ноздреватые куличи из **сладкого дрожжевого теста,** которые называются **«козунаки».** Еще в каждом доме делают в большом количестве **курабийки** — сладкое печенье из песочного теста, которое вместе с крашеными яйцами раздают всем детям. Обязательной частью пасхального стола является и **великденский салат.** Его делают из редиски, молодого лука, зеленого салата и



вареных яиц, а заправляют солью, растительным маслом и уксусом.

В день святого Николая даже нерелигиозные люди по традиции обязательно едят рыбу. Праздник этот выпадает на время Рождественского поста, поэтому рыба в данном

случае является единственным допустимым заменителем так любимого болгарами мяса, без которого в другое время праздничное застолье считается не состоявшимся.

КРУГЛЫЙ ГОД ЗА СТОЛОМ

Болгарская трапеза четко реагирует на смену сезонов. Каждое время года приносит с собой свои особенные блюда.

ВЕСНОЙ в Болгарии каждому гостю обязательно предложат тарелку **борша.** Этот легкий овощной суп не имеет ничего общего ни с русским, ни с украинским борщом. Это просто сваренные вместе молодые весенние овощи. А в другом весеннем болгарском кушанье отразился весь колорит народа, его история, традиции и природа страны. Это **чеверме** — молодой барашек на вертеле.

Представим себе: весна, пологий склон горы. На залитой солнечным светом поляне, множество улыбающихся людей. Весело и шумно играют дети. Женщины прямо на траве накрывают импровизированный стол. Юноши суетятся вокруг костра. Мужчины в это время разделывают ягненка. Очень скоро к птичьему хору присоединятся голоса деву-

шек, а терпкий запах молодой травы смешается с отменным, ни с чем не сравнимым запахом жареного на открытом огне бараньего мяса. Это готовится чеверме, приготовление



которого занимает почти целый день! Этот день всегда превращается в праздник, потому что он посвящен радостному общению людей друг с другом и с природой.

Бывает еще **гайдуцкое чеверме** (гайдуки — это благородные освободители стран Балканского полуострова от турецких завоевателей). Корни появления этого кушанья уходят в средневековую болгарскую историю. Правда, сегодня рецепт приготовления гайдуцкого че-

верме рассказывают скорее как красивую быль, нежели как кулинарное достижение.

Чтобы не обнаружить свое местонахождение в лесу, гайдуки были вынуждены готовить себе пищу тайно. Вот как они делали чеверме: сначала выкапывали глубокую яму, клали в нее разделанную и зашитую в собственную шкуру тушку ягненка. Засыпали все это землей и разжигали на этом месте костер. В такой странной жаровне в течение всего дня мясо тушилось, а земля скрывала дым и запах.

ЛЕТОМ свежие помидоры, огурцы, зелень и лук сами просятся с грядки на стол. Болгары не заставляют себя долго упрашивать. Типичный болгарский летний завтрак — кусок брынзы, хлеб, зелень и много помидоров. На обед: **таратор** (холодный суп из квашеного молока с огурцами, зеленью и чесноком), **перец-бюрек** (жареный болгарский перец, фаршированный брынзой и яйцами), и непременно салат из свежих овощей.

После обеда болгарские дети любят полакомиться едой собственного приготовления. Для этого достаточно сорвать с грядки перец, очистить его от семечек и заполнить брынзой. А еще малышей всегда очень веселит название типичной болгарской яичницы — **миш-маш**. Забавно звучит? А как это вкусно!

Сначала обжариваются мелко порезанные болгарские перцы, лук и свежие помидоры. Затем добавляют кусочки брынзы и все это заливают взбитыми яйцами.

На ужин — снова салат. И сколько в болгарских деревнях домов — столько разновидностей летнего салата. То он со свежей цветной капустой, то с печеным сладким или острым перцем, то посыпан брынзой, то заправлен откинутым кислым молоком.

ОСЕНЬ в солнечной Болгарии — время заготовок овощей и фруктов. Работы много, еды еще больше, а за столом сидеть некогда! Да и пока из всех банок понемногу перепробуешь — уже сытым будешь. С началом осени наступает пора каш. **Болгарская каша**, на самом деле не какое-то конкретное блюдо, а скорее особый способ приготовления пищи. Кашу здесь делают практически из всего. Бывает томатная каша, луковая, рыбная, грибная... *Кашей в Болгарии называется любой тушеный или жареный продукт в густом соусе из обжаренной муки.* Это приблизительно тот же соус, который во всем мире кулинары называют «бешамель», с той разницей, что для **соуса бешамель** обжаренную на масле муку разводят молоком, а в Болгарии — водой или бульоном.



Почти так же, как и каша, готовится **яхния.** Это излюбленное болгарское блюдо предполагает тушение в мучном соусе с добавлением томата и большого количества лука. Яхния может быть как мясной, так и овощной. Особым уважением здесь пользуется так называемая **«поповская» яхния.** Под этим названием подразумевается тушеная в том же соусе курица с луком-сеянцем и черносливом.

ЗИМОЙ только и сидеть за софрой. **Софра** — это невысокий стол, за которым можно есть только сидя на полу. Но это теперь устаревшее историческое название. Сегодня, словом «софра» называют любую трапезу или застолье. Зимой самой уважаемой «гостьей» на софре является **луканка** (домашняя сушеная колбаса) и ее вечная спутница **туршия** (салат из квашеной капусты с солеными зелеными помидорами).

На горячее обязательно подают блюда из бобовых: чечевичный суп, бобы в горшке, фасоль–яхния, фасолевая чорба, гювеч и все прочее в том же духе. А иногда, специально для гостей, делают *мусаку* — запеканку из предварительно обжаренного с луком и приправами мяса и картошки, залитую густой смесью из яиц, муки и кислого молока.

А вот **скару** — запеченное на решетке над раскаленными углями мясо — здесь едят в любое время года. «Скарой» называется сама решетка, на которой готовится еда, но в Болгарии под этим названием подразумевают любое приготовленное таким способом мясо. Это могут быть и цельные куски свинины, и домашние колбаски (*наденица*), и всякие изделия из мясного фарша (например, *кюфтета* — круглые котлетки, или *кебапчета* — в виде небольших колбасок).

Ни в коем случае нельзя забывать, что все упомянутые блюда имеют свои особенности, разновидности и вариации в каждом районе страны.

ХЛЕБ НАШ НАСУЩНЫЙ

Нет другой страны, где эти слова звучали бы так глубоко и правдиво, как в Болгарии. Болгары известные хлебоеды. И ничего здесь не ценится так высоко и не употребляется в таких количествах, как хлеб. В главной христианской молитве «Отче наш» под словом «хлеб» подразумевается всякая пища, поддерживающая физические силы человека. В Болгарии же эту

молитвенную формулу можно толковать и буквально. Здесь нет ничего более «насущного», чем хлеб. Величайший языковед нашего времени Владимир Даль в своем «Толковом словаре живого великого русского языка» определяет слово «насущный» как «самый необходимый для жизни». Этим и является хлеб в Болгарии.



Испокон веков хлеб здесь считался не просто едой. Весь процесс «создания» хлеба воспет в болгарских фольклорных произведениях — песнях, сказках и обрядах — как самый

благодарный труд, как символ самой жизни и воплощение сокровенных чаяний человека. Как признак близких и доверительных отношений и по сей день в народе сохранилось выражение «Я с ним хлеб ел».

Можно смело сказать, что в Болгарии существует культ хлеба. Издревле считалось, что хлеб обладает почти мистической, сверхъестественной силой. Хлеб является важной частью множества ритуалов и обрядов. Хлебом и солью встречают гостей. Свекровь хлебом принимает в дом невестку, а первое «испытание» для молодой хозяйки — это замесить и испечь хлеб. Когда крестный отец приводит из церкви только что крещеного младенца, то символически меняет его на хлеб. К каждому празднику печется определенный, посвященный празднику хлеб. Это первое, что хозяйки делают, готовясь к торжеству, потому как без хлеба трапеза считается пустой. Так, например, большое значение придается «Рождественскому» хлебу. Это обязательно три круглых квасных хлеба. Один — празднику, один — хозяйству и один для тех, кто придет поздравлять хозяев колядками.

В первый день Нового года — в день святого Василия — пекут один большой плоский пресный хлеб и много маленьких в форме

птичек, чтобы раздать детям, которые придут поздравить хозяев с Новым годом.

Если ближе к весне в дом вошла молодая невестка, ей не разрешается самостоятельно месить хлеб. Это она сделает в первый раз в день святого Георгия. Этот хлеб — особый. Воду для него берут из колодца или источника рано утром, еще до восхода солнца. Невестка тесто замесит, а оформит калачи свекровь. С этого начинается их совместное ведение хозяйства.

В день святого Николая болгарская хозяйка обычно печет каравай. Вокруг праздничного стола собираются гости и вся семья. Сам хозяин и еще трое взрослых мужчин берутся за каравай с четырех сторон, все остальные прикасаются к нему только пальцами. Хлеб три раза высоко поднимают и опускают, чтобы всегда высокими росли на поле хлебные колосья. Только потом каравай разламывают, хозяин целует свой кусок и благословляет трапезу.

Хлебом в былые времена даже лечили. Горячий хлеб, вымоченный в теплом вине, считался лучшим средством от сильных ушибов. Только что испеченный хлеб прикладывали к спине простуженного. Есть много других подобных рецептов — от отравления, от ветрянки и даже от сглаза.

Хлеб здесь делают разный, в зависимости от вида муки, от способа приготовления, от особых, добавочных ингредиентов. «Быстрый» — это пресный хлеб, который делается без предварительной закваски.

Есть специальный способ приготовления ржаного хлеба. Ржаную муку насыпают в большую узкую деревянную посудину. До самого дна сквозь муку пробивают дырку и наливают туда теплую воду. Очень скоро вода становится зеленой. Говорят, это оттого, что она вбирает в себя всю горечь ржи. Потом из этой муки можно месить хлеб, но нельзя допускать, чтобы позеленевшая вода расплескивалась.

Сделать хлеб из кукурузной муки сможет далеко не каждый. Если в тесто не добавить тертую картошку или пшеничную муку, хлеб в печи потрескается и распадется на куски. Некрасивый и довольно тяжелый для желудка (его не рекомендуется давать маленьким детям) кукурузный хлеб очень вкусен. У него сладковатый привкус и странный аромат.

«Хорош» хлеб делают из дрожжевого теста. Для него пшеничную муку замешивают не водой, а рисовым отваром. Если же рисовый отвар заменить молочной сывороткой, то получится «Кислый» хлеб.

А «Солнечный» хлеб делают так: пресное тесто оставляют на три–четыре часа в хорошо прогреваемом солнцем месте. Перемесив тесто после этого еще раз, ставят его в разогретую печь.

Давно, когда люди всегда сами делали хлеб, для праздничных хлебов заготавливали и хранили отборную пшеницу без примесей. Мыли ее в реке, сушили на солнце, мололи отдельно, а хранили в специальных, отведенных только для этой цели, местах. С тех пор сохранились и обычаи, сопровождающие само потребление хлеба за столом. Разломить (а сегодня разрезать) хлеб может только самый старший мужчина в доме, и пока сам он не приступил к трапезе, никто не начинает есть. Разговаривать за столом во время основной еды не принято, поскольку считается, что не может быть ничего важнее хлеба. Пока хлеб на столе, не подобает смеяться — это неуважительное отношение к хлебу. Выбросить или украсть хлеб — страшный грех.

Насколько правы болгары в своем отношении к хлебу, не нам судить. А вот однажды на вопрос журналиста: «Что вы считаете самым великим открытием человечества?» — Эйнштейн ответил: «Хлеб».

БОЛЬШАЯ КУХНЯ МАЛЕНЬКОЙ СТРАНЫ
(Македония)

Западнее Болгарии расположены республики бывшей большой Югославской федерации. Самая южная из них — Македония. Сегодня эта маленькая страна добилась самостоятельности. Несмотря на небольшие территориальные размеры, здесь веками на-



капливался огромный кулинарный опыт. С юга Македония граничит с Грецией, а ее северо-восточная соседка — Болгария. Нетрудно догадаться, что между национальными кухнями этих стран много общего.

Здесь, как и в Греции, умело и с любовью готовят рыбу. И пусть никого не удивляет

тот факт, что у Македонии нет выхода ни на одно море. На ее земле расположено большое Охридское озеро. Так же, как и в Болгарии, жители Македонии любят и часто употребляют в пищу свежие овощи, кисломолочные продукты и всякие соусы с обжаренной мукой. Но есть у **македонской кухни** и свои специфические особенности. *Здесь любят «жидкую» еду, и любое блюдо готовится в соусе, с соусом или подливой.*

Например, тушеный в густом соусе из сладкого перца, томата, соленых огурцов, зеленого лука и заквашенной сметаны окунь называется **«рыба в горшке по-охридски»**. **Цыпленок с горчицей** — это печеная курица под удивительным соусом из муки, масла, горчицы, сметаны и куриного бульона. А **форель по-охридски** предполагает то, что обжаренную, фаршированную черносливом форель подают на стол залитую густым соусом из муки и яиц.

Все мы знаем, что песни народ слагает всегда о самых достойных. Старинная македонская песня рассказывает о том, что «нет нигде в мире больше не родятся такие девушки, как в Македонии. Они и стройны, и белы, и румяны. Они самые красивые и лучше всех поют». Ко всему этому смело можно добавить

еще и то, что македонские девушки — большие мастерицы на кухне. Здесь принято приучать девочек к хозяйственности с малолетства, и эта традиция сохраняется и по сей день. Поэтому, достигая совершеннолетия, девушки уже многое умеют. А начинаются уроки кулинарного мастерства с **каши.** Вообще *каша, как разновидность мучного соуса, излюбленная еда в Македонии.* Здесь существуют такие национальные блюда, как: каша с куриным мясом, каша с маслинами и каша с крапивой. Непохожая на остальные, совершенно особая — **рисовая каша с луком пореем.** Это густое варево из обжаренного со специями лука порея и риса, сваренное не на воде, а на рассоле из-под квашеной капусты.

А еще македонские хозяйки замечательно пекут. *Самое широкое распространение здесь получила* ***пита.*** Это несладкое мучное изделие можно было бы определить как домашний хлеб, или пирог без начинки, если бы не его многочисленные разновидности. Существуют пита с содой, «умытая» пита, дрожжевая, «кислая» пита и еще много других ее вариантов. А для дорогих гостей здесь часто делают **тыквенник** — сладкий слоеный пирог из сушеного, пресного теста с начинкой из тушенной с приправами и сахаром тыквы.

РАЗНЫЕ ВКУСЫ — ОДИНАКОВЫЙ АППЕТИТ

(Югославия)

Федеративное государство Югославия на сегодняшний день объединяет четыре республики: Воеводину, Косово, Сербию и Черногорию. Все они очень разные, но вкусно поесть любят в каждой из них. В Югославии — две климатические зоны, два алфавита, три религии и четыре языка. А еще больше здесь разновидностей национальной кухни.

В *КОСОВО*, например, кухня пропахла бараньим жиром, а в шкафу всегда припасены для ребятни или гостей домашние сладости. *Здесь сохранились турецкие кондитерские традиции. Мясные блюда в основном готовятся из баранины, а свинина не употребляется по религиозным соображениям. В Косово любят жареную пищу, обильно пропитанную жиром.* Типичное праздничное национальное блюдо — **баранина, печенная с яйцами.** Для начала порезанную кусочками баранину обжаривают в растительном масле до появления золотистой корочки. Затем ее перекладывают в плоскую посудину и посыпают мелко порезанным, молодым луком. Это все вместе жарят еще целых полчаса и только потом заливают

крутым бараньим бульоном и ставят в духовку. Когда жидкость почти выпарится, сверху выливают смесь из яиц, муки и бульона и оставляют запечься. Выглядит готовое блюдо изумительно! А его питательные качества в несколько раз превышают количество белков и жиров, необходимое нашему организму.

Здесь даже для самого простого овощного супа без мяса непременно требуется пережарка на бараньем жире.

В *ЧЕРНОГОРИИ* существует старинная поговорка, что «самое вкусное мясо — на костях, а лучшая земля — между камнями». Республика Черногория расположена в горной местности. И, несмотря на плодородие земли, выбор сельскохозяйственных культур здесь невелик. Этим и объясняется *преобладание молочных и мясных блюд* в местной национальной кухне. Черногория славится своей брынзой из козьего молока и качамаком.

Качамак — это густая, как твердое тесто, каша из кукурузной муки с брынзой и шкварками. Его приготовление — процесс сложный и трудоемкий. Делается качамак по принципу заварного теста — муку варят в кипящей воде, постоянно смешивая, пока варево не начнет отставать от стенок посуды, в которой готовится. Очень важно правильно подобрать



температуру огня, чтобы качамак постепенно превращался в гладкую однородную массу без комков. Иногда на это уходит несколько часов. А шкварки, жир и брынзу добавляют перед подачей на стол.

ВОЕВОДИНА — самая северная из республик Югославии. Здесь уже довольно сильно чувствуется влияние венгерской кухни. Это выражается в многочисленности и разнообразии овощных блюд. Это и всевозможные овощные рагу, и овощные супы, и супы-пюре. А вообще, что такое **«пюре»**? Это перетертая однородная масса из овощных, фруктовых, злаковых или бобовых растений. Овощные пюре в Воеводине зачастую подают как гарнир к



блюдам из птичьего мяса и к курице, которую здесь приготовляют сотнями разных способов.

А еще здесь очень любят свинину. Едят ее круглый год, но в Рождество ее можно увидеть на каждом праздничном столе. Птицу в эти дни здесь не подают — только свинину. С давних времен бытует воеводинская поговорка: «Куры отступают — свиньи наступают!».

В СЕРБИИ ВСЕ ПЕЧЕТСЯ

В Сербии в любом большом или маленьком городе, в каждом селе и в деревне очень много небольших кафе и ресторанов — это неизменные места встреч друзей и знакомых. Вечереет, уже все столики заняты. Звучит национальная, фольклорная музыка. На решетке над углями пекутся *чевапчичи* — маленькие колбаски без оболочки из говяжьего фарша.

Для особого случая всегда можно заказать *радшничи* — шашлык из свежей, не маринованной свинины и телятины. На каждый шампур нанизаны шесть кусков мяса поочередно, по три от каждого вида.

Одна старая сказка рассказывает о сербском гостеприимстве. В ней есть такой эпизод: «Один бедный крестьянин был пригово-

рен к смерти. В день казни князь позвал к себе осужденного и спросил:

— Скажи, был ли ты когда-нибудь в более отчаянном положении?

— Был, господин, — ответил крестьянин.

Удивленный князь поинтересовался, при каких обстоятельствах такое могло быть.

— Когда однажды ко мне пришли гости, а мне нечем было их угостить, — сказал крестьянин». Вот какое в Сербии отношение к законам гостеприимства.

К празднику или в день приема гостей, сербские хозяйки почти всегда делают **гибаницу** — несладкий слоеный пирог с начинкой из творога, сливок и яиц. Тесто для него делается просто — из муки, растительного масла, соли и воды. Каждый лист предварительно запекается, затем, переложив листы слоями с начинкой, в течение часа, пекут и саму гибаницу.

Любимая повседневная еда в Сербии — *дювеч*. Делается он из двух видов мяса, которое запекается в духовке с овощами и рисом.

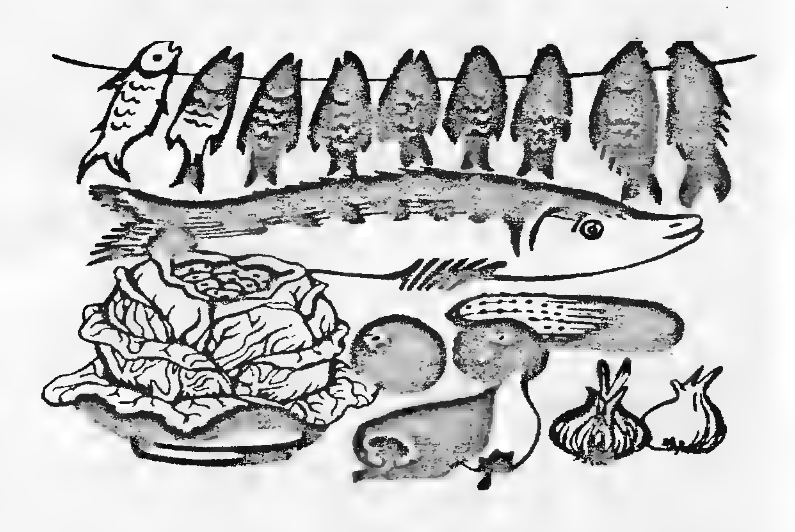
Здесь, как и в соседней Болгарии, *очень любят бобы и глиняную посуду*. Типичное сербское блюдо — **бобы по-сербски** — гуляш из бобов с домашними колбасками. Родина гуляша — Венгрия, поэтому подробнее о нем расскажем чуть позже.


БЮФЕТЪ

ЧТО ЖЕ ЕДЯТ ДАЛМАТИНЦЫ

(Хорватия)

Далмация — эта область Хорватии, которая располагается вдоль Адриатического побережья. *Здесь любят легкую пищу, много и часто употребляют рыбу и оливковое масло. Далматинская кухня очень необычайна и полна неожиданностей.*



Самое изумительное далматинское блюдо — *кольраби с телячьими мозгами.* Представьте себе: цельные кочаны капусты фаршированные обжаренными с луком телячьими мозгами! И это далеко не все. До окончательной готовности их доводят, запекая в духовке под соусом из сливок и яиц. Чудеса, да и только!

КУХНИ ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ



Ах, если бы Дракула ел мамалыгу...
Сладкое на десерт,
а кислое на «первое»
Тартар, паприкаш и гуляш
под звуками чардаша
Можно ли обойтись без перца
Галушки для Моцарта
Подлинная история о сказочной еде
Сладкие уголки Австрии
За одним столом
с бравым солдатом Швейком
Современные шутки
— знак хорошего кельтского вкуса
Просьба: не удивляться!

АХ, ЕСЛИ БЫ ДРАКУЛА ЕЛ МАМАЛЫГУ...

(Румыния)

В самых северных областях граница между Хорватией и Югославией проходит по течению реки Дунай. Эта река является и южной границей Румынии. По рельефу и природным данным эта страна очень разноликая и многообразная.

Государственная столица — Бухарест — находится на Дунайской равнине. Севернее тянется большая высокогорная цепь — Карпаты, которая как бы разделяет Румынию на две части — восточную и западную. С Карпатских вершин берут свое начало множество рек. А на северо-западе расположена гористая область Трансильвания, известная сегодня во всем мире по ужасающим легендам о жившем здесь когда-то графе Дракуле. Чем на самом деле питался печально известный румынский дворянин, доподлинно не известно никому. А о прошлых и нынешних кулинарных вкусах и умениях румын можно много всего рассказать. Вот что говорится в старинной сказке «Сапожки борзой собаки»: «Зашли Заяц и Собака в медвежью корчму, а Борзая с двери и говорит:

— Ну, дед Мартын, что ты нам дашь поесть?

— Есть у меня и папанаши, и мититеи, и мэмэлигуце... — гордо ответил хозяин.

— Подавай мне все это, а Зайцу — плэчинтэ с капустой, — сказала Борзая, и тут же уселась за стол».

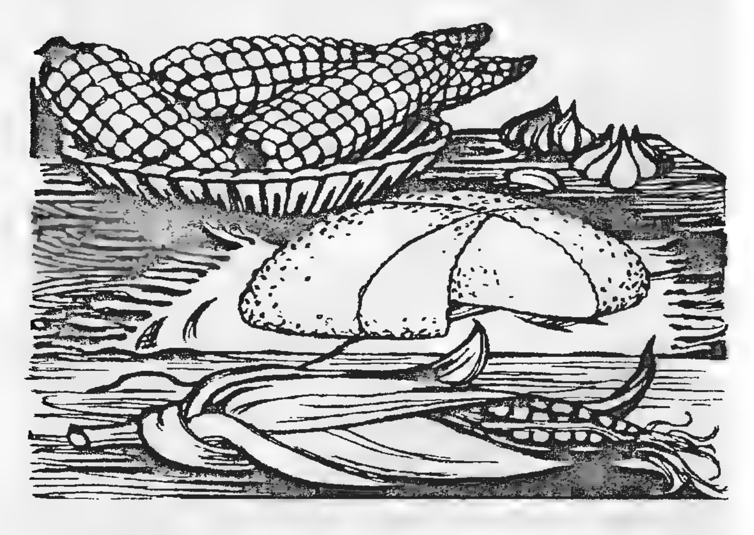
Так здесь кормят уставших путников с незапамятных времен. А любой из приезжих, кто знает, что означают эти названия, не мешкал бы и, наверное, заказал бы себе то же самое, потому как более типичных национальных блюд в Румынии нет.

О том, что здесь много и часто едят мамалыгу, знают все. Но откуда же такая всенародная страсть к этому блюду? Дело не только в том, что *кукуруза — самая распространенная сельскохозяйственная культура в Румынии. «Мэмэлигуцэ»*, как здесь ласково называют это национальное кушанье, обладает удивительными вкусовыми и питательными качествами. К тому же оно может присутствовать на столе и как самостоятельное блюдо, и как гарнир к любому другому. Румынская **мамалыга** это почти то же самое, что и черногорский качамак, только она не такая густая, а шкварки и брынзу к ней подавать необязательно.



5 Зак. 4722

Мититеи — это печеные на решетке маленькие колбаски из сырого рубленого мяса. А приготовление самого фарша — дело тонкое и деликатное. И есть три очень важных условия, которые обязательно нужно соблюдать, делая фарш для мититеи. Во-первых, мясо должно быть очень хорошо перемолото в мясорубке. Во-вторых, повару надо быть еще и хорошим знатоком вин, чтобы правильно подобрать тот сорт вина, который подходит для



замешивания уже порубленного мяса. И в третьих, уже готовый фарш непременно оставляют «настояться» в холодном месте 5-6 часов. Кроме двух видов мяса (свинина и говядина в соотношении 1:1), вина и соли, в фарш кладут еще черный перец, чеснок, питьевую соду и

крепкий костный бульон. К горячим удивительно ароматным мититеи всегда подают пару стручков очень острого перца.

А *папанаши* — это жареные в горячем масле лепешки или бублики из творожного теста. Что собой представляет этот вид теста? Если хорошо отжатый творог перемешать с яйцами и пшеничной мукой, то и получится **творожное тесто.**

СЛАДКОЕ НА ДЕСЕРТ, А КИСЛОЕ НА «ПЕРВОЕ»

Уверенно можно сказать, что *самое удивительное в* **румынской кухне** — *это суп.* **Румынский суп** варится не как обычные супы. Для его приготовления мясной бульон разбавляют в пропорциях 1:1 капустным рассолом.

А специально для первых блюд здесь заготавливают **варш** — кисловатую настойку из отрубей, которую оставляют перебродить с дрожжами. В готовом виде варш напоминает по вкусу русский квас. Варш — это румынский суповой бульон, в котором варятся овощи и мясо. Так что нетрудно представить себе типичный вкус румынского супа. Он всегда немножко кисловат.

А до чего же необычны здесь десерты! «Ласточкины гнезда», аливенци, сливочно-ягодное печенье, абрикосы и персики в вине и, конечно же, сладкая мамалыга!

Тому, кто никогда не пробовал мамалыгу, трудно понять, что такое **сладкая мамалыга.** А объяснить можно так: оставшуюся со вчерашнего дня несоленую мамалыгу нарезают на кусочки толщиной в 1,5-2 сантиметра, обжаривают с двух сторон, и каждый кусочек посыпают сахарной пудрой.

Абрикосы и персики в вине — это сильно охлажденные, пересыпанные сахаром фрукты, залитые подогретым белым вином с пряностями и лимонным соком.

Аливенци — *самый распространенный и часто употребляемый десерт в деревенских домах.* Это сладкая запеканка из тщательно отжатого творога со взбитыми с сахаром яичными белками и густой сметаной. В румынской песенке поется, что аливенци всегда мягкие и нежные.

«Ласточкины гнезда» — *это безе по-румынски.* В переводе с французского **«безе»** значит «поцелуй». Сегодня кондитеры всего мира обозначают этим словом пирожное из взбитых яичных белков и сахара. «Ласточкины гнезда» отличаются от обычного безе сво-

ей формой (в виде птичьего гнезда) и добавлением миндального ореха.

А что в Румынии едят после супа и перед десертом?



По большим праздникам на второе здесь часто подают *сармалэ*. Это блюдо турецкого происхождения. В Румынии оно сохранило типичную особенность турецкой кухни — длительность приготовления. Готовится сармалэ целых три дня! Для начала нужно уточнить, что сармалэ — это завернутый в капустные листья мясной фарш. Только не подумайте, что речь идет о простых голубцах,

нет. Во-первых, капустные листья предварительно обдают кипящим варшем или же отваром неспелого винограда. Так им придают кисловатый привкус. Во-вторых, прокрученное два раза через мясорубку мясо обжаривают с луком и приправами. А затем тщательно перемешивают его с яйцами, вином и замоченной в молоке булкой.

Только после этого начинается приготовление самого блюда. В первый день сармалэ обжаривают и долго тушат на мясном бульоне в глиняной посуде. При этом крышку плотно закрывают и заклеивают тестом. На второй день, выдержав сармалэ в холодном месте, снова тушат, но теперь уже в вине и томате, и опять помещают в холодное место настояться. На третий день в широкую открытую посуду кладут слой шинкованной капусты, сверху порезанные кружками помидоры, а на них неплотно раскладывают сармалэ. Все это посыпают мелко порезанным салом и запекают в духовке до образования золотистой корочки. Таким образом в Румынии готовятся к празднику задолго до его наступления.

За повседневной трапезой, чаще всего можно отведать тушеную капусту со свининой, помидоры, фаршированные брынзой, рагу из

зеленого лука и **паприкаш дэ витэл** (мясо, тушенное в томате со сладким красным перцем). А на гарнир — неизменную мамалыгу!

ТАРТАР, ПАПРИКАШ И ГУЛЯШ ПОД ЗВУКАМИ ЧАРДАША

(Венгрия)

На западе Румыния граничит с Венгрией. Давным-давно земли современной Венгрии были важной частью могущественной Австро-венгерской империи. С тех времен **венгерская кухня** *оказывает очень сильное влияние на кулинарное развитие множества других стран в Европе.*

Сегодня обязательной частью так называемой «европейской» кухни стали такие типично венгерские блюда, как соус «Тартар», гуляш и паприкаш. А меню лучших ресторанов мира считается неполным, если в разделе «десерты» не указаны венгерские по происхождению торты «Гараш» и «Добош».

И все-таки *основная заслуга венгерских кулинаров состоит в том, что они научили всю Европу пользоваться сушеным толченым сладким красным перцем.* Сегед — второй по величине город в Венгрии, является центром



производства и распространения красного перца. Сегединский красный перец делается только из стручка. Он отличается сладким вкусом и ароматом и считается лучшей пряностью, без которой немыслимо приготовление ни гуляша, ни паприкаша.

Венгерская кухня отличается своеобразием и имеет лишь ей присущую основу. Например, существует специальный венгерский способ приготовления стручковой фасоли и кабачков. Овощи сначала чуть маринуют, оставляя на час в подсоленной воде с уксусом, а затем тушат и обязательно заправляют соусом

из красного перца, муки и сметаны. *А основа самой венгерской кухни бесспорно* — **перкельт.** Для приготовления настоящего перкельта необходимо хрящеватое, с косточками и кожей мясо грудинки, головы, ножки и кусочек сердца. Только эти части дают желательный вкус и хороший отвар, который своей густотой должен походить на отвар для студня. Обжариваются на свином жире тертый лук и красный перец. Туда же кладется мясо и заливается костным отваром и сладким вином. Перкельт готов, когда мясо станет мягким. В Венгрии его делают из телятины, говядины, баранины, из молочного поросенка, и даже из сосисок. *Надо отметить, что жарят в Венгрии преимущественно на свином сале или смальце.* **Смалец** — это внутренний свиной жир.

Наверное, прозвучит удивительно, но на самом деле **паприкаш** — это не название конкретного блюда, а скорее способ приготовления. Паприкашем в Венгрии называют любое, заправленное красным перцем яство с соусом из заквашенной сметаны. Вообще, *типичные венгерские блюда немыслимы без заквашенной сметаны. Она является излюбленной приправой венгерской кухни.* Если повар не использовал ее в самом приготовлении пищи, то

сметана непременно будет присутствовать на столе как отдельный соус или заправка.

Паприкаш же можно приготовить как из говядины или телятины, так и из свинины, баранины, из курицы и кролика, есть овощной и даже «фальшивый» паприкаш. А настоящий **рыбный паприкаш** делают только на берегах Дуная или Тисы. Готовят его на открытом воздухе над костром в котелке, подвешенном на деревянные сучки. Этот паприкаш возбуждает аппетит, имеет прекрасный вкус и неповторимый аромат.

Гуляш — это знаменитое на весь мир венгерское блюдо можно отнести к супам, хотя в самой Венгрии подают его так же и как закуску. В отличие от перкельта, гуляш готовится с жидким отваром. Гуляш надо залить большим количеством жидкости, в которой вместе с мясом варится и картофель. Подают его в суповой миске и кушают ложкой. Для самих венгров не секрет, что нигде не готовят гуляш так, как в Хортобади!

И немудрено, что именно здесь можно разом отведать весь букет подлинно венгерского вкуса. В маленькой деревенской корчме и сегодня сохраняется дух былых времен. Хозяева принимают посетителей как дорогих гостей. Готовят здесь по-домашнему просто и



вкусно. И вот уже сорок лет подряд для местных и приезжих играет один и тот же оркестр. С появлением его дирижера начинается настоящее действо. Сначала цыган артистично окидывает всех взглядом. Нарочито небрежно поднимает смычок и прижимает скрипку подбородком. Всего пару раз смычок легко прикоснулся к струнам, а музыканта словно подменили! От наигранности нет и следа. Смуглый скрипач будто и не здесь. Он полностью растворился в своей музыке. Постепенно подключается и весь оркестр. Импровизируют свободно, с душой. Мелодия становится все более знойной и пламенной.

Старинные песни полны необъяснимой словами тоской и жгучей страстью. Чардаш — музыка венгерской степи! Эти рыдающие и одновременно жизнерадостные звуки — неотъемлемая часть венгерской жизни и по сей день. Гости, сами того не замечая, начинают подпевать и отбивать ритм ногами. А перед ними на столах в пузатых горшках дымятся гуляш, паприкаш, деревенский хлебный суп, стручковая фасоль по-венгерски, *пом-дюшес* (венгерское картофельное пюре), курица с красным перцем, телячьи потроха по-венгерски, квашеная капуста со свининой и красным перцем. А на широких предварительно подогретых тарелках красиво разложены *«рулады»* (рулеты из говядины, фаршированные грибами, телячьими мозгами и перцем).

МОЖНО ЛИ ОБОЙТИСЬ БЕЗ ПЕРЦА

В интервью для одной французской газеты знаменитый венгерский кулинар и автор множества книг о кулинарном искусстве и специфике венгерской кухни Элек Мадьяр говорит: «Не следует думать, что каждое венгерское блюдо «плавает в свином сале», что от него на далекое расстояние разносится запах лука, и

что главной особенностью является острый красный перец. В венгерской кухне есть замечательные блюда и без красного перца». Самый яркий пример — излюбленные венгерские **цыплята в сухарях.** Когда в Венгрии из метеорологических сводок окончательно исчезают сообщения о ночных заморозках и дневном снегопаде, возрастает спрос на цыплят, годных для обжаривания в сухарях. Они сразу же появляются как на столах городских ресторанов и ресторанов на открытом воздухе, так и на домашних столах. Приготовление этого типично «весеннего» блюда, по мнению знатоков, несмотря на кажущуюся простоту рецепта, требует большого умения и имеет множество маленьких секретов. Так, например, безукоризненные цыплята в сухарях могут получиться, только если молодую курицу, предназначенную для готовки, зарезали всего за час до начала приготовления блюда. Разделывать ее нужно обязательно на восемь частей. Мясо надо тщательно обсушить. Использовать предпочтительно свежеприготовленные домашние сухари, которые дважды промолоты перед самим началом готовки. А уже обвалянные в муке, яйцах и сухарях (слой этого покрытия должен быть ни толстым, ни тонким) куски курицы следует жарить в большом

количестве хорошего горячего смальца. Вот сколько требований к «правильным» цыплятам в сухарях.

В Венгрии прижилось и получило широкое распространение одно блюдо, хорошо знакомое во всех странах, переживших турецкое владычество. Где-то его называют трахана, где-то — тархана, а здесь — тархоня. **Тархоня** — это домашняя крупа. Делается она приблизительно так: из яиц и муки замешивают очень крутое тесто. Протирают его через решето. Получается вкусная, питательная, красивого желтого цвета крупа, которую высыпают на белую скатерть и сушат на солнце. Высушенную тархоню хранят в мешочках из редкой ткани. Вареную тархоню подают как гарнир к всевозможным мясным блюдам. Отличными самостоятельными блюдами являются также «суп из тархони», заправленный сметаной, и **«каша из тархони»** (тархоня сваренная с молоком и сахаром).

Венгерские кулинары прославились на весь мир своей изобретательностью. Так, например, знаменитые блюда «отбивная аля Гундел» и салат «Карой» придумал известный венгерский повар Карой Гундел. В приготовлении обеих блюд, важную роль игра-

ет **соус «Тартар»**. А что это за удивительный соус, который знают и любят везде? Есть разные варианты его приготовления. В одном больше растительного масла, в другом больше яиц. В один кладут черный перец, в другой — нет. Иногда нужно добавить сливочное масло, а иногда — сметану. Но в любом случае это взбитые с растительным маслом, солью и уксусом яичные желтки (так получается **майонез**) с добавлением белого вина, горчицы, сахара и толченого перца.

Авторскими являются и венгерские торты «Добош» и «Гараш». Сами названия произошли от фамилий их создателей. **«Добош — торт»** делается из пяти — семи коржей бисквитного теста, которые соединяются шоколадно-сливочным кремом. Сверху торт залит твердой глазурью из жженого сахара. **Торт «Гараш»** — это просто шоколадная сказка! Для его приготовления требуются высокое кулинарное мастерство, недюжинная физическая выносливость и терпение. Но результат многократно возместит потраченные силы. Два коржа кремообразного теста на основе шоколада соединены взбитыми сливками с шоколадом, и все это залито густым шоколадным кремом.

И все-таки, когда в Венгрии подходит пора подачи на стол мучных изделий, главное место и на обед, и на ужин занимает *ретеш*. Это венгерское блюдо представляет собой рулет из тонко раскатанного, начиненного, завернутого и испеченного пресного теста.

А попробуем-ка мы любимое лакомство, которое венгерская мама всегда испечет для гостей своего ребенка в его день рождения.

Рецепт специально для тебя:

Палатшинкен

Нам потребуются 150 граммов просеянной пшеничной муки, два яйца, столовая ложка сахара, щепотка соли, стакан теплого молока и немножко воды. Из всего этого (чистыми руками) замешаем тесто и оставим его на полчаса «отлежаться». После этого формируем из него пирожные с небольшими углублениями в центре, выкладываем на смазанную растительным маслом сковородку и выпекаем при умеренной температуре, пока палатшинкен не станут золотисто-румяными. Готовые палатшинкен можно украсить по желанию мармеладом, творожной массой или шоколадной пастой.

ГАЛУШКИ ДЛЯ МОЦАРТА

(Австрия)

Чуть западнее Венгрии расположена Австрия. Государство Австро-Венгрия со времен своего основания в XIII веке занимало весьма важное место на карте Европы, и не только по причине обширности своей территории, но



и благодаря авторитету, которым оно пользовалось среди остальных европейских стран. Как часть великой империи Австрия имела возможность соприкоснуться с культурными и кулинарными традициями многих народов,

которые жили в пределах этого могущественного государства или граничили с ним.

На сегодняшний день обязательной частью национальной австрийской кухни стали такие блюда, как галушки и «Эстерхази». От стран, расположенных в предгорьях высоких Альп, Австрия позаимствовала **кнедли.**



Если кто-то еще ни разу не пробовал кнедли на вкус, а может быть, даже и не слышал такого названия, тому будет непросто составить представление о них. Ведь кнедли бывают настолько разными, что рассказывать о них можно очень и очень долго. В любом случае кнедли — это мучные вареные шарики, либо конвертики из теста. Кнедли могут быть

похожи и на маленькие толстые лепешечки. Иногда в них кладут начинку, но это совершенно не обязательно. Кнедли всегда сначала варятся, потом по вкусу их можно или запечь, или поджарить. Естественно, кнедли запросто можно есть только вареными. А варят их в крутом подсоленном кипятке.

С побережья реки Дунай в Австрию пришли гуляш и толченый сладкий красный перец. У турков австрийские гурманы заимствовали высокое мастерство в приготовлении кондитерских изделий и культ кофе. Нельзя не упомянуть такую типично австрийскую достопримечательность, как **кофе по-венски**. Что это такое и с чем его подают доподлинно можно узнать и попробовать лишь в Вене.

ВЕНА — это древний город, который является столицей Австрии и главным центром земли Нижняя Австрия. Сегодня, когда мы говорим «Вена», нам слышатся знаменитые вальсы Штрауса, всплывают имена многих других величайших композиторов: Глюка, Гайдна, Моцарта... А Вольфганг Амадей Моцарт, как вспоминают современники, весьма любил галушки. Вена, начиная с XV века, славится не только своими музыкальными традициями, но и **венской кухней**, которая и по сей день считается одной из лучших в Европе!

Местные кулинары всегда удивляли приезжих, а также ежедневно радовали своих жителей чудесной, нигде более не встречающейся выпечкой. Сегодня, как и в течение последних столетий, венские кондитеры предлагают огромное количество изысканных мучных изделий. Ну кто из европейцев не знает знаменитых венских слоеных булочек? Всем они известны. Но наверняка никто и не подозревает, что Вена также является родоначальницей более чем сотни самых различных рецептов приготовления блинов. Интересно, кто-нибудь слышал о **сладких омлетах**, которые тоже впервые появились в Вене?

ПОДЛИННАЯ ИСТОРИЯ О СКАЗОЧНОЙ ЕДЕ

Это случилось давно, в начале прошлого века, во времена императора Франца Иосифа. Однажды кайзер, возвращаясь с охоты, заблудился в лесу и никак не мог найти дороги к своему замку. Уставший и вконец проголодавшийся, Франц Иосиф ехал наугад, когда наткнулся на крестьянскую хижину, стоявшую в глухом лесу. Неожиданное посе-

щение столь высокопоставленного гостя чрезвычайно смутило хозяина дома. Крестьянин не знал на какую лавку усадить кайзера и что ему подать. Но жена крестьянина не растерялась. Она понимала, что важную особу обязательно надо накормить и угостить подобающе. Хозяйка дома достала все самое вкусное и «дорогое», что только у нее имелось. Но что можно найти в бедном крестьянском доме? Конечно, только продукты собственного, домашнего производства: молоко, масло, яйца, муку, а еще сахар, который в те времена был очень дорогим удовольствием и считался большой роскошью. Вот из всего этого гостеприимная хозяйка и начала готовить обед своему кайзеру.

А что значит слово «кайзер»? **«Кайзер»** — это немецкое произношение латинского слова «цезарь», что означает «император». Для него-то и старалась на кухне изобретательная крестьянка. Она сделала замечательный *шмерн*, вкладывая в его приготовление все свое умение, а приправляла пищу собственной фантазией. Удивительное угощение, которое император не пробовал доселе ни разу, показалось проголодавшемуся кайзеру просто божественным. Позже, когда уже и в помине не было чувства голода, кайзер — а он

был большой любитель вкусно поесть — считал вкус этого омлета чрезвычайно тонким и изысканным. Живя во дворце и наслаждаясь самыми лучшими кушаньями, Франц Иосиф частенько предпочитал всем заморским блюдам именно **«Кайзерский омлет»** — так изобретение крестьянки называется и по сей день. Венцы говорят про «Кайзерский омлет», что он не жарится, не тушится и не варится. Ну чем не сказка: «поди туда — не знаю куда, принеси то — не знаю что». Если не варится, не тушится и не жарится — как же тогда шмерн готовить?

Не будем скрывать секрет рецепта «Кайзерского омлета». Приготовить его несложно. И если кто-нибудь захочет отведать по-настоящему сказочную пищу, то можно сейчас же браться за дело. Стоит лишь открыть холодильник, в нем непременно найдутся почти все необходимые продукты.

Рецепт специально для тебя:

Шмерн, или «Кайзерский омлет».

Для приготовления одной порции потребуются: 2 яйца, столовая ложка сахарного песку, стакан пшеничной муки, 120 граммов молока, столовая ложка сливочного масла, столько же хорошо промытого изюма и сов-

сем немножко корицы. Для начала надо очень хорошо взбить яйца с сахаром в глубокой посудине. Если нет специального «веничка» или взбивалки, можно взять обыкновенную вилку. Затем добавляем к взбитым яйцам молоко и муку, и снова хорошенько все перемешиваем. Растопив масло на сковороде, медленно выливаем на нее уже готовое тесто. Когда нижняя сторона омлета подрумянится, насыпаем сверху изюм и корицу. Потом переворачиваем все это кулинарной лопаточкой, и двумя вилками делим омлет на 4 или 6 кусочков. Затем поджариваем его на сковородке, пока он не станет хрустящим.

Подавать «Кайзерский омлет» нужно сразу же после приготовления, пока горячий. Но перед подачей на стол шмерн надо посыпать сверху еще сахарной пудрой. Кайзерский омлет хорош как с домашним компотом, так и с натуральным соком. Теперь готово то самое блюдо, какое обожал император Австро-Венгрии.

И все-таки наибольшей гордостью венцев всегда был и остается знаменитый на весь мир *венский яблочный струдель* — это сладкий рулет из слоеного теста с начинкой из яблок, орехов, жареного на масле сахара и пряностей. Для его приготовления требуется

огромное мастерство. Ведь тесто должно быть раскатано и растянуто так, чтобы оно было не толще папиросной бумаги! От того, насколько умело сделан домашний струдель, иногда зависело даже то, кого женихи выбирали в жены. У какой невесты тесто для струделя тоньше, та и будет лучшей женой. Вот так считали раньше.

Если вы приехали в Вену и вас пригласили на чашечку кофе, знайте, что вам очень повезло. Потому что вам обязательно придется отведать струдель, венские ванильные рогалики, и, конечно же, **кофе по-венски.** Можете поверить, в Вене не бывает более типичного застолья. Но что же это за особый «кофе по-венски»? Это не очень крепкий, но сладкий кофе со взбитыми сливками. Вена научила весь мир пить такой необычный кофе. Представьте, что это за прелесть, когда в небольшой фарфоровой чашке поверх горячего душистого черного напитка красиво лежит слой белой воздушной сливочной пены!

Венская кухня сформировалась в результате причудливого многовекового смешения нравов, обычаев разных народов, и, конечно же, вкусов. В венской кухне спокойно уживаются за одним столом и галушки с маслом, и говядина под венским соусом,



сердце и легкое с кнедлями из сухарей по-венски, и свинина с хреном... *В том-то и состоит неповторимое своеобразие венской кухни, что она заимствует у других, но переделывает все по-своему.*

Любимые во всей Австрии и за ее пределами кнедли в Вене превратились в «ноздреватые кнедли с грибами» или даже в **васершпатцен** — это запеканка из уже готовых отваренных кнедлей, залитых взбитыми со сметаной яйцами...

СЛАДКИЕ УГОЛКИ АВСТРИИ

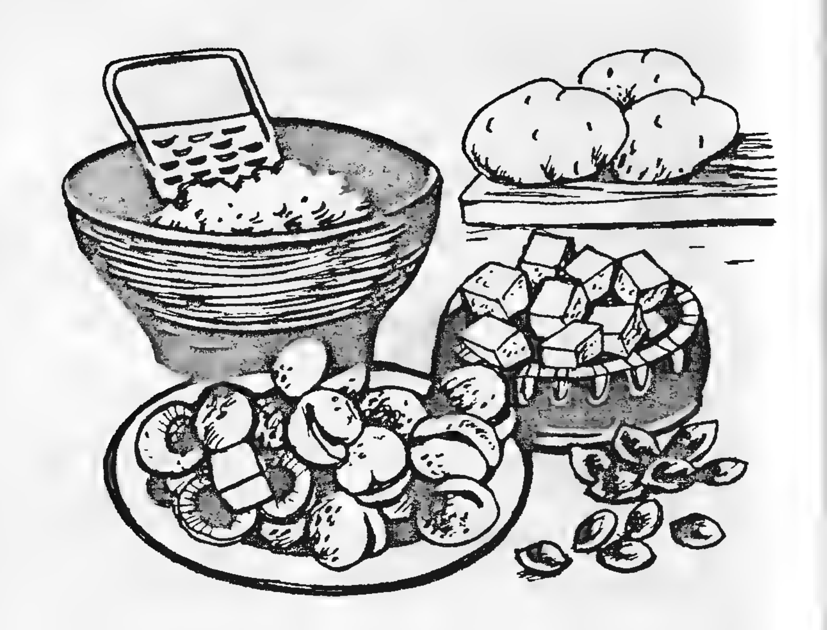
Если мы будем двигаться дальше по территории Австрии с востока на запад, то пересечем Верхнюю Австрию и окажемся в земле Зальцбург.

Город ЗАЛЬЦБУРГ — главный административный центр этой области. Здесь Моцарт провел несколько тяжелых лет своего детства. Он служил органистом у недоброго и очень требовательного архиепископа Иеронима Колоредо.

Три вещи прославили Зальцбург — зальцбургские музыкальные торжества, длительные беспрерывные дожди и **зальцбургские галушки.** Те самые галушки, которые очень любил маленький Моцарт. Это сладкие шарики из песочного теста. Их подают на десерт со специальным ванильным кремом или просто посыпанными сахарной пудрой. Здесь, в

Зальцбурге, и родина знаменитого торта «Захер». Он наряду со струделем и венскими булками несет по всему миру славу австрийских кондитеров. И вообще здесь любят и высоко ценят умело приготовленную сладкую выпечку. К празднику хорошая зальцбургская хозяйка обязательно испечет ванильный кулич. А любимое лакомство детей — *большой блин с черешней*. Большой блин — это не совсем блин в нашем понимании. На сковородку выливается слой блинного теста, затем сверху кладется очищенная от косточек черешня, которая покрывается вторым слоем этого же теста. Выпекается блин с черешней, как и обыкновенные блины, с двух сторон.

В Австрии же находится и *СТОЛИЦА АБРИКОСОВ!* Так за обилие этих плодов прозвали маленький городок Шпиц в местности Вахау. Здесь из абрикосов делают практически все. Самое типичное яство в Вахау — это *марилен-кнёдел* (абрикосовые кнедли). Чтобы получить хоть приблизительное представление о том, насколько они необычные и вкусные, необходимо сказать, что тесто для таких кнедлей делается из тертого вареного картофеля. Вместо начинки в него кладут целые спелые абрикосы, из которых вынули косточки, а вместо них положили кусочки сахара.



Перед тем как покинуть пределы Австрии, заглянем в еще одно удивительное место — *ТИРОЛЬ*, может быть, кто-то слышал тирольские народные песни? Это особые напевы без слов, довольно сложные для исполнения и весьма необычные по своему звучанию. Такие же странные и своеобразные тирольские национальные блюда. Излюбленный продукт здесь — свиное сало. И вообще *тирольцы очень любят свинину*. Из тирольских земель венцы и позаимствовали свою свинину с хреном. Даже любимые для всех австрийцев кнедли в Тироле делаются опять-таки с салом и называются они «кнедли с салом по-тирольски».

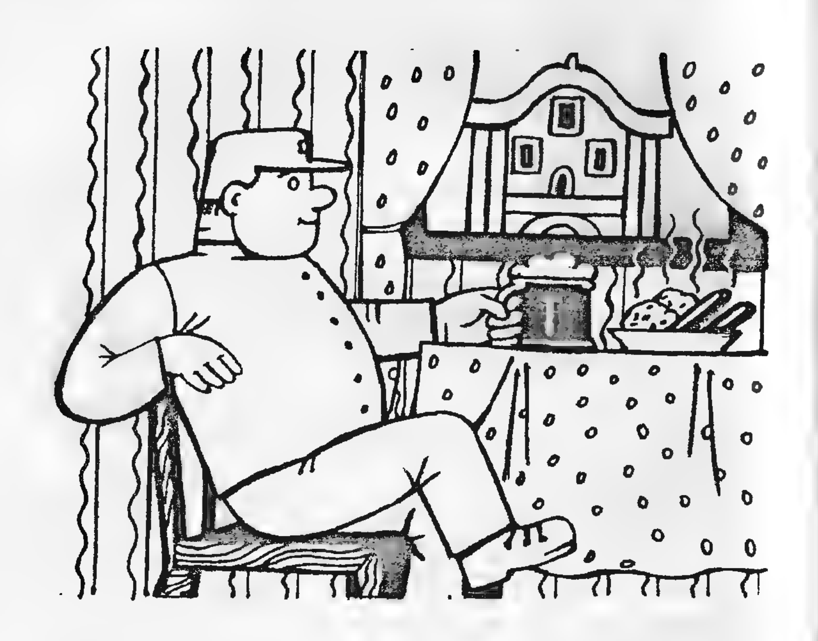
ЗА ОДНИМ СТОЛОМ С БРАВЫМ СОЛДАТОМ ШВЕЙКОМ

(Чехия)

Севернее Австрии расположена уютная, как гостеприимный дом, Чехия. Высокие Татры и Рудные горы «охраняют» страну с востока и запада. Земля между реками Эльба и Одра до того красива, что кажется, сама природа позаботилась о том, чтобы и гости, и жители чувствовали себя здесь спокойно и хорошо. Об этих прекрасных краях и о людях, которым повезло родиться и жить здесь, с грустной улыбкой поведал всему миру Ярослав Гашек в своем романе об удивительных приключениях «бравого солдата Швейка».

В старинной части Праги — Старе место — огромное множество маленьких кафе и ресторанчиков, но самое известное среди них, конечно же, «У стакана». Сюда приходил Швейк, чтобы попить пива и поболтать с хозяином Паливец. Здесь бравого солдата арестовал тайный агент Бретшнайдер. В этом же месте Швейк и сапер Водичка должны были встретиться «в шесть вечера после войны».

Если хочется отведать типичные чешские кушанья, то можно посетить одно из этих уютных небольших кафе. Здесь сохранены



все характерные особенности чешского быта, начиная с идеальной чистоты и заканчивая не просто вкусом, но даже и запахом излюбленных национальных блюд. А первое среди них необычный, любимый всеми **суп пандел.** Он представляет собой крепкий костно-говяжий бульон, в котором сварены корни для супа и порезанные тонкими лентами блины.

Однако настоящий вкус национальной кухни проявляется лучше всего в домашней еде. А дома суп пандел готовят, все-таки, по-другому. Вместо блинов в него кладут обжаренные кусочки белого хлеба, а под конец варки суп заправляют взбитым с молоком яйцом. Вообще,

в Чехии соблюдаются все основные законы «здоровой пищи». А главным условием правильного питания является обязательное присутствие жидкого горячего кушанья на обеденном столе. Поэтому *супы здесь считают чуть ли не самой важной едой.* Поскольку готовить их приходится практически каждый день, у чешских хозяек сложились и устоялись рецепты, выполнение которых занимает наименьшее количество времени. Поэтому *первые блюда здесь незатейливы и довольно просты.* Легко готовятся и чешский свиной суп и суп с галушками, а уж о **картофельном супе с квашеной сметаной** и говорить нечего.

<u>Рецепт специально для тебя:</u>

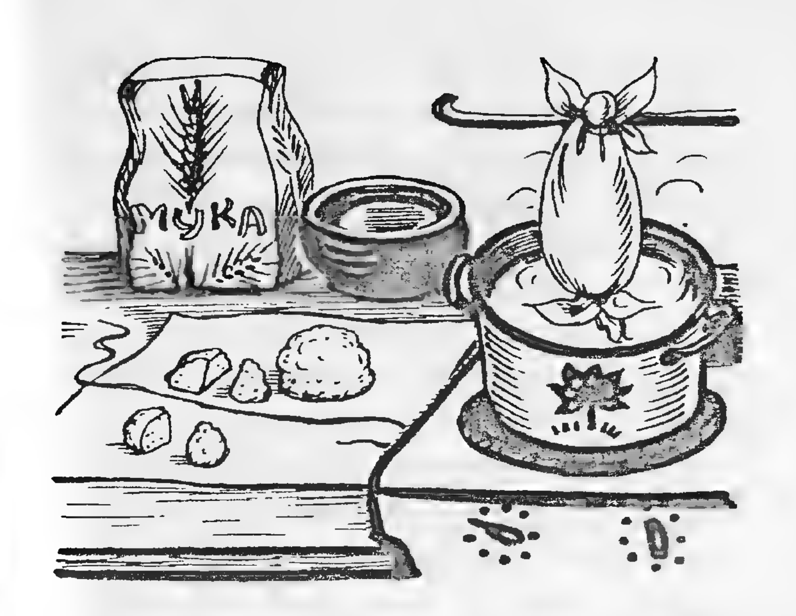
Картофельный суп с квашеной сметаной

Сначала поставьте варить вкрутую два яйца. Пока они варятся, почистите полкилограмма картошки и порежьте ее кубиками. Подготовленный таким образом картофель нужно варить в литре кипящей подсоленной воды. После этого хорошенько взбейте 250 граммов сметаны с двумя ложками пшеничной муки. К этому моменту подоспеют и яйца. Осторожно выньте их из кипятка и залейте холодной водой, чтобы потом их легче было очистить. Когда картошка сварится, снимите кастрюлю с огня и медленно влейте

в нее взбитую с мукой сметану. Еще раз вскипятите содержимое кастрюли и выключите плиту. Почистите, мелко порежьте вареные яйца и положите их в суп. Добавьте две столовые ложки измельченной зелени свежей петрушки и граммов двадцать сливочного масла, и у вас готов настоящий чешский суп. Попробовав его, вы узнаете общий, очень характерный для чешской кухни вкус!

Но уж если говорить о самом типичном, то на первое место надо поставить все-таки **кнедли.** Обычный чешский обед практически немыслим без них. Суп с кнедлями, кнедли на гарнир, кнедли под соусом или с начинкой на второе, сладкие кнедли на десерт... Разнообразие способов приготовления и число разновидностей их так велики, что если попробовать собрать воедино все чешские рецепты приготовления кнедлей, получится толстенная кулинарная книга. Бывают кнедли с панировочными сухарями, маковые кнедли, кнедли с творогом, абрикосами, сливами и т. д. и т. п. Кнедли могут быть как обыденной повседневной едой, так и украшением любой праздничной трапезы. Но стоит специально отметить «кнедли в салфетке» и «витые кнедли».

Интересен сам способ приготовления **кнедлей в салфетке.** Готовое тесто заворачи-



вают во влажную салфетку, закрепляют с двух концов узлами и подвешивают над кастрюлей с кипящей водой. Так, в течение двадцати минут, оно готовится на пару. Затем один узелок развязывают, чтобы тесто могло распуститься, и выдерживают его над паром еще полчаса. Уже готовое тесто вынимают из салфетки и еще горячим режут кружками, но не ножом, к которому оно начнет прилипать, а обязательно ниткой. Так получаются «кнедли в салфетке».

Витые кнедли — это кнедли с начинкой. Подают их обычно как основное блюдо со свежим салатом или под соусом из свежей зелени. Тесто для них делают из тертого от-

варного картофеля. А начинкой могут служить как мясо, тушенное с луком и приправами, так и грибы, вареные овощи или просто соленое или копченое сало.

СОВРЕМЕННЫЕ ШУТКИ – ЗНАК ХОРОШЕГО КЕЛЬТСКОГО ВКУСА

В древние времена на земле современной Чехии жили кельтские племена. Историки утверждают, что у них был неплохой вкус и отменный аппетит. Легенды рассказывают о том, что из всей еды кельты превыше всего ценили сочное, хорошо приготовленное мясо. Наверно, в кельтских трапезах и пирах стоит искать и корни современной чешской кухни. На это намекает и любимая в Чехии кулинарная шутка о том, что овощи подходят только свиному желудку, чтобы позже превратиться в настоящую еду. А на гарнир к свинине, как здесь считают, можно подавать только капусту.

Да, несмотря на всеобщую любовь к супам и кнедлям, вовсе не они здесь являются национальным блюдом. Спросите у любого чеха, и он, не задумываясь, ответит, что в Чехии нет более популярного и любимого яства, чем **свинина с капустой.** Небольшие, аккуратные,

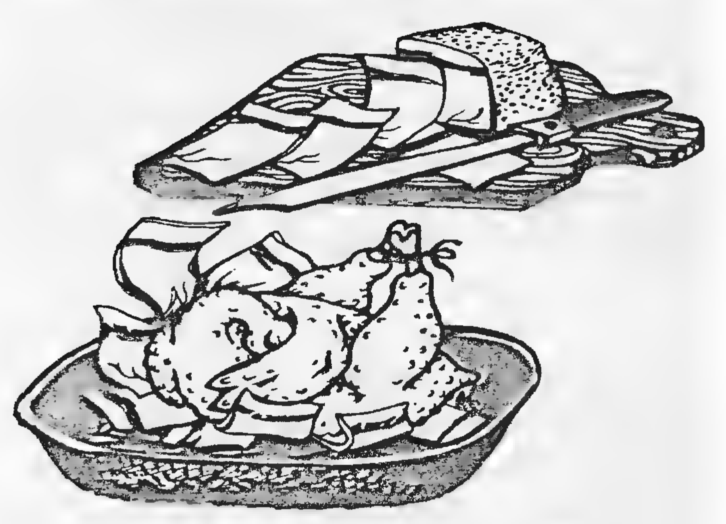
почти одинаковые по размеру и форме кусочки свинины сначала слегка обжаривают. Добавив порезанный кольцами лук, их еще некоторое время тушат с приправами. Потом кладут мелко-мелко нашинкованную капусту и долго, долго тушат на медленном огне. Зимой то же самое блюдо готовят с квашеной капустой.

Вот уж где действительно существует резкое различие между повседневным и праздничным меню, так это в Чехии. Если обыденный стол предполагает легкую питательную еду без определенного ярко выраженного вкуса, то блюда праздничной трапезы обильно приправлены и удивительно экзотичны.

Одни названия чего стоят: «фаршированный шницель из мяса серны», «свинина с хрустящей корочкой», «фазан по-богемски»! А о чем говорят названия таких праздничных блюд как: «пражский салат», «рулет из Карловых-Вар», «мясо по-богемски»? Конечно же, о том, что разница есть не только между повседневным и праздничным столом, но и между самими застольями в разных регионах страны.

О столице Чехии — Праге — написано немало книг. В некоторых из них как отдельные достопримечательности отмечены пражская ветчина, о которой поэт сложил вдохновенные стихи, и пахнущий тмином **пражский хлеб**. А

в других книгах красочно описан повар в белом переднике, который в вечерних сумерках при свете керосиновой лампы печет на углях **шпекачки.** Аромат этих пражских колбасок разносится на целый квартал и притягивает всех прохожих. Эти блюда здесь можно купить всегда, но что же готовят дома? А дома ни один праздник не обходится без **пражского са-**



лата. Для его приготовления сначала запекают свинину и телятину. Готовое мясо режут тонкими длинными кусочками и смешивают в равных пропорциях, добавляют мелко порезанные лук, соленые огурцы и яблоки, а заправляют салат майонезом и лимонным соком.

На северо-западе страны расположена местность Богемия. Здесь особые, своеобразные ку-

линарные традиции. *Широко применяются свиной жир и сало. Смешивание продуктов или приправ исключительная редкость.* Мясо, так мясо, овощи, так овощи — все готовится отдельно. Яркие примеры тому — **капуста по-богемски и фазан по-богемски.** Капусту тушат с кусочками сала и обжаренным на свином жире луком. В конце заправляют мукой, сахаром и проваренным уксусом. Фазана укладывают специальным образом — голову убирают под крыло, а ноги привязывают к спине. Затем заворачивают в тонкие ломтики свиного сала и так жарят в духовке. Приправой к этому блюду служат хвойные шишки.

В Богемии находится знаменитый курортный город Карловы-Вары. Карлово-варский рулет — еще одно подтверждение неизменного богемского вкуса. В очищенную от костей телячью грудинку заворачивают ломтики сала, ветчины и жареные взбитые яйца. Все это, предварительно обжарив, тушат на слабом огне в соусе «Бешамель». Так получается фирменное блюдо **рулет из Карловых-Вар.**

Общее правило не действует только в случае с **мясом по-богемски.** В нем кроме мяса присутствует еще и картошка. Делают это блюдо из баранины. Единственной приправой к нему служит сладкий красный перец.

ПРОСЬБА: НЕ УДИВЛЯТЬСЯ!

(Польша)

От северной границы Чехии и до Балтийского моря простираются польские земли. У этой большой и самобытной страны очень древние и своеобразные кулинарные традиции. В одной старинной польской поваренной книге написано, что «всякое яство должно «плавать». Надо понимать так, что к *каждому блюду обязательно нужен соус. Поляки заядлые любители всяческих подливок.* Здесь так много делают и употребляют этот обязательный для любой трапезы компонент, что в искусстве его приготовления Польша смело может конкурировать даже с самой родоначальницей соуса — Францией. А разнообразие польских соусов так велико, что они отличаются между собой не только вкусом и запахом, но даже и цветом: желтый — с шафраном, черный — из чернослива, красный — из черешневого сока, серый — с тертым луком и еще много других.

Старая польская поговорка гласит: «два гриба в борще». Смысл ее можно перевести приблизительно как «хорошего понемножку», или «не переборщи». Но ни в коем случае нельзя понимать буквально. Ведь *польская кухня щедра до расточительства по отноше-*



нию к хорошим продуктам. Для нее характерны чудные и замысловатые сочетания. В ней много удивительного и непривычного. Вот например, брусника с хреном или *бигос* — свинина, телятина и копченая колбаса, тушенные со свежей и квашеной капустой в винном соусе со сливовым повидлом! Или же *чернина* — суп из гусиной крови с гусиными потрохами, котлетками и сухофруктами!

Для полного перечня типичных для Польши блюд надо упомянуть еще червону капусту, красный борщ, флаки и маковец. Вот и получится самый, что ни на есть национальный польский обед. На закуску — **червону капусту**

салат из красной капусты, заправленный сметаной, хреном, растительным маслом, лимонным соком и черным перцем. На первое —



чернина или **красный борщ** — густой суп-пюре из свеклы. На второе — бигос или **флаки**. Когда поляк говорит: «сегодня поем как король», это значит, что собирается готовить флаки. Так называется горячее блюдо из говяжьих потрохов в мучном соусе с приправами. А на десерт — *маковец*, эта удивительная сладость представляет собой чередование размоченных в сладком сиропе сухарей и «макового теста». Такое странное тесто получится, если замочить молотые семена кулинарного мака в горячем сладком молоке. Еще к нему добавляют изюм, миндальный орех и цукаты. Что такое **цукаты**? Само слово польского происхождения, и означает засахаренные фрукты или их кусочки, а иногда даже корки, например — цитрусовых плодов или дыни.

КУХНИ СЛАВЯНСКИХ НАРОДОВ ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ



«Баснями сыт не будешь»
«Наперед накорми,
а там уж поспроси»
«Дорога ложка к обеду»
«И худой мед лучше хорошей воды»
«То и благо, у кого есть квас да брага»
«На татарских щах жиру нет,
а на русских пару не видать»
«Живем не мотаем,
а пустых щей не хлебаем»
«Поп да петух и не евши поют»
«Хлеб да крупы на здоровье лупи»
«Не красна изба углами,
а красна пирогами»
Истинным гурманам
еда сама в рот запрыгивает
Свинное сало,
приправленное всеобщей любовью
Холодник в студень не едят

«БАСНЯМИ СЫТ НЕ БУДЕШЬ»
(Россия)

Если мы откроем современную карту Европы и поищем северную границу Польши, то наткнемся на удивительный факт. Здесь, отделенный тремя границами от большой русской земли, находится маленький кусочек России — Калининградская область. В ее лице Россия является прямой соседкой Польши с севера.

Думаю, никого не придется убеждать в том, что русская кухня удивительно многообразна, богата, интересна и очень самобытна. И так было всегда. Чтобы убедиться в этом, достаточно заглянуть в старинные писания. В жизни русского народа трапеза издревле имела большое значение. Поэтому к ее подготовке на Руси во всякое время относились очень ответственно. *Еда сама по себе и все, связанное с ней, здесь всегда были предметом особой гордости. А процесс приготовления, подачи и потребления пищи зачастую превращался в особого рода ритуал.* Об этом рассказывают не только поваренные, но и исторические книги.

Описывая быт россиян всех сословий, историки отмечали большое значение, которое придавалось застолью. В том, как рассадить людей за столом, что и когда подать, и как

это есть, отразились все основные моральные, религиозные, социальные и даже экономические принципы каждой эпохи. А в старину принципы эти были совершенно неизменными и соблюдались строжайшим образом. Их воплощение в повседневной жизни можно бы-



ло уверено назвать неписаными законами быта. Этнографы и историки посвятили их описанию много лет исследовательского труда и еще больше страниц научной литературы. Я же попытаюсь рассказать о них коротко. Поэтому упомяну только самые главные или особо любопытные из них.

Испокон веков приготовлением пищи в доме занималась мать семейства. Если же в семье был женатый сын, то у печи хлопотала невестка. Хозяйка должна была встать затемно, чтобы все успеть. В ее утренние обязанности входило: растопить печь, приготовить еду для всех домочадцев и накрыть на стол.

В прошлом каждая трапеза имела свой определенный час. Особенно строго соблюдалось время обеда и ужина. Вся семья собиралась за столом, где у каждого было свое строго определенное место. По неоспоримым правилам патриархальных отношений, место во главе стола всегда сохранялось за хозяином. Он и садился первым за стол.

Мытье рук перед обедом считалось обязательным.

Перед каждым обедающим клали ложку и хлеб. Жидкие горячие блюда подавали в одной миске на всю семью. Если же едоков было много, то одну миску подавали на два–три человека. Твердые, вареные, печеные, жареные кушанья подавались кусками на большом общем блюде. До появления вилок, куски брали руками и клали на плоский ломоть хлеба. С едой «расправлялись» также при помощи собственного ножа (а такой имелся у каждого).

Хозяин следил за тем, чтобы каждый ел, не обгоняя других, и чтобы все соблюдали строгие правила поведения за столом. А их было очень много. Например, гущу из похлебки (разновидность супа) и особенно мясо или сало можно было зачерпывать только после того, как это сделает глава семейства. Нельзя было «есть вприхлебку», то есть два раза зачерпнуть после откушенного хлеба. Нельзя было брать одной ложкой два куска мяса, стучать или скрести ложкой о посуду и ни в коем случае не допускалось бросать остатки пищи на пол, громко разговаривать или смеяться. Перед тем как сесть за стол каждый должен был перекреститься. Если кто-то из сидящих за столом, по рассеянности или каким-либо другим причинам нарушал хоть одно из этих правил, то неукоснительно получал ложкой по лбу.

А все потому, что верующие люди боялись не только Божьего гнева, но и всякой нечисти. Считалось, что вместе со всеми за стол садятся всякие домовые, лешие и другие духи нечистой силы. Если человек не помолился, не помыл руки перед едой или же неуважительно отнесся к хлебу насущному, он сразу попадал в их власть. Зачерпнет ложкой, поднесет ее ко рту, а содержимое ее достается коварным бес-

плотным существам, сидящим рядом с ним. Вот и вынужден был такой человек быстрее работать ложкой, не то каждый лишний кусок попадает бесу. Именно за такое «подкармливание» и получал едок от хозяина по лбу.

Интересно, что существовали в старину и руководства по этикету. В одном из них дается совет, как культурно есть из общей миски. Его авторы рекомендуют хорошо вытирать ложку, перед тем как снова зачерпнуть ею суп. Остается только догадываться, насколько это было выполнимо в реальной жизни. Ведь если строго придерживаться этого руководства, то немудрено превратить обед в бесконечное вытирание ложек.

«НАПЕРЕД НАКОРМИ, А ТАМ УЖ ПОСПРОСИ»

Русских всегда отличало исключительное гостеприимство. В древности стол в избе накрывали белой скатертью, на которую клали хлеб и соль. И это оставалось в таком виде в течение всего дня, чтобы показать, что гостю в доме всегда рады. И конечно не беда, если стол не ломится от разносолов, ведь главным всегда было теплое и доброжелательное общение лю-

дей. *А вот в старину прием гостей выглядел особенно чинно и парадно. Чтобы праздничный пир удался, нельзя было просто приготовить еду и созвать гостей. Надобно было соблюсти еще и великое множество строгих и непреложных правил.* Вот некоторые из них.

Гостей приглашали загодя. В зависимости от важности гостя хозяин либо самолично ездил к нему с приглашением, либо посылал слугу или кого-нибудь из домочадцев.

Приехавшие гости собирались в комнате и ожидали выхода хозяйки. Она появлялась нарядно одетая и приветствовала всех, кланяясь в пояс. Гости отвечали ей «земным» поклоном. Затем начинался **«поцелуйный обряд»**. Хозяин, кланяясь гостям, просил их почтить его жену поцелуем. Сначала он сам целовал супругу, а потом начинали подходить гости. Они целовали хозяйку, держа руки за спиной. Затем отступали и снова кланялись ей до земли. Она отвечала «поясным» поклоном. По окончании поцелуйного обряда, хозяйка подносила каждому гостю по чарке вина, пригубив ее сама. Гость принимал, выпивал вино, возвращал чарку и снова кланялся. Только потом все рассаживались за стол.

Для застолья выбиралось самое просторное и красивое помещение. Стол в доме сред-

него горожанина обычно имел постоянное место и располагался «под образами», то есть под иконами. Там же находились и неподвижные лавки. С другой стороны ставили скамью. Места не скамье считались менее почетными, чем на лавке.



Полы устланы коврами, а лавки — расшитыми половиками. Стол застелен нарядными скатертями. Вот все гости уже и уселись. Тогда хозяин разрезал хлеб на ломти и, посолив, подавал каждому гостью. Так подчеркивалось хлебосольство дома и уважение ко всем собравшимся. После этого перед хозяином ста-

вили так называемое «опричное» блюдо. Кушанья с него он собственноручно перекладывал в меньшие суды и передавал избранным гостям как знак особого к ним внимания.

На таких пирах принято было выпивать чару вина единым духом, а не пить глотками — «по-куриному». Однако быстрое опьянение считалось неприличным. Понятия о приличии же тех времен требовали, чтобы к концу застолья гости все-таки опьянели или в угоду хозяевам хотя бы притворились пьяными. А отказаться от еды или питья значило ни больше ни меньше, как обидеть хозяина. Но бывали случаи, когда съесть все было практически невозможно. В любом русском доме гостям всегда в изобилии подавались пироги и разносолы. А вот количество перемен блюд зависело от достатка хозяев.

В боярских и богатых дворянских домах на пирах подавалось от пятидесяти до ста различных блюд. На стол ставили только по одному, соблюдая очередность. Остальные кушанья слуги держали в руках. А размах царских угощений просто не знал границ. Во дворце царя «от сего стола» ежедневно обедало до тысячи человек. Особой щедростью обставлялись торжественные обеды в честь иностранных гостей. В честь английского посла Кармеля,

например, было выставлено пятьсот пятьдесят блюд! А Борис Годунов посылал жениху своей дочери Ксении — Мангусту по сто–двести блюд. Все они размещались на золотой посуде с толстыми золотыми крышками.

«ДОРОГА ЛОЖКА К ОБЕДУ»

Вот и заговорили о посуде. Обрядно–ритуальный характер застолья определял и важное назначение всего, что его окружало. Поэтому и стоит упомянуть хотя бы вкратце столовые предметы. Эти безмолвные, неодушевленные помощники и свидетели могут многое рассказать нам о том, как жили, питались и готовили наши предки; как рождалось и формировалось кулинарное мастерство в специфических русских условиях.

Начнем с самого начала. А начало начал, конечно же, домашний очаг. Под этим широким и в какой-то мере философским понятием на Руси всегда подразумевали печь. Ученые утверждают, что **русской духовой печи** уже почти четыре тысячи лет. За свою долгую жизнь она прошла путь совершенствования от простого глинобитного очага до сложнейшего строения, являющегося подлинным шедевром

инженерной мысли и народного творчества. Возможности духовой печи трудно переоценить. Для чего ее только не использовали! Она и дом согревала, и хлеб пекла, и квас варила, и воду грела, и одежду сушила, и стыдливых невест от женихов прятала. Она была и кроватью и баней. Как это в печи, как в бане париться?! Да запросто! Из печи вынимали угли, хорошенько ее подметали и устилали соломой. Ставили внутрь чугунок с горячей водой, а потом и сами туда забирались. Ложился человек на солому так, чтобы голова торчала из устья. Свод печи сбрызгивал водой, а как только пар поднимался, ну хлестать себя веничком!

Но лучше всего, конечно, печь стряпала, да так, что еда до самого ужина оставалась горячей. Кто хоть раз пробовал томленые щи или кашу, никогда не забудет их превосходного вкуса и удивительного аромата. Весь секрет в том, что жар в печи распределяется очень равномерно, а температура довольно долго сохраняется стабильной. А еще в русской печи посуда с пищей не имеет прямого контакта с огнем. Она нагревается исключительно тем «духом», который образуется в печи.

Сама посуда со временем тоже приняла оптимальную для такого очага форму. Округлые, выпуклые керамические горшки и ме-



таллические чугуны как нельзя лучше приспособлены к особенностям духовой печи, где нагревание происходит со всех боков. Вообще, **керамический горшок** долгое время был главным кухонным и сервировочным сосудом. А предназначение его было универсальным. В нем и готовили, и воду грели, и на стол еду подавали, и продукты хранили. В связи с разными функциями, горшки делались разные по величине и даже по отделке. В нарядных расписных горшках пищу подавали на стол. Печные же горшки, как правило, орнамента не имели. И как ни странно, горшки, создан-

ные на ранних этапах развития русских городов, были гораздо более богато украшены, чем их позже родившиеся собратья.

Знаете ли вы, что Россия не знала тарелок вплоть до XVI века? **Тарелки** в современном понимании, или как их тогда называли — тарелы, впервые упоминаются в описании того, как Лжедмитрий I принимал в Москве Мнишека с сыном. В знак особого к ним уважения Лжедмитрий распорядился подать именитым гостям тарелки. Нетрудно догадаться, что в начале XVII века тарелки только-только входили в быт и имелись лишь у наиболее состоятельной части населения. Можно сказать, что, пока тарелки, в нашем понимании слова, не вошли в массовый обиход, люди пользовались мисками. Миска наряду с горшком и составляла практически всю посуду в доме древнерусского крестьянина. Но, согласитесь, миска — это не тарелка. Небольшую по размеру плоскую посудину, предназначенную для индивидуального пользования, то есть тарелку, изначально заменял большой ломоть хлеба. Обедающий клал на него густую пищу, куски мяса или рыбы. После обеда эти «хлебные тарелки» обычно съедались. В богатых домах их раздавали нищим или бросали собакам.

Несмотря на наличие тарелок, даже за царским столом в XVII веке пользовались лишь ножом и ложкой. **Вилка** же была одним из нововведений Петра I. Так российская аристократия в XVIII веке узнала вилку. Первые вилки были с двумя зубцами и имелись только у самых богатых людей. Простой же народ познакомился с этим прибором лишь в XIX веке.

К тому времени **ложка** жила на русской земле уже почти тысячу лет. В древних летописях мы читаем, что дружинники князя Владимира сетовали, что едят деревянными ложками. Мудрый князь велел «изковать» для них серебряные ложки. «Серебром и золотом дружины не добудешь, а дружиной золото и серебро добудешь», — объяснил он свое решение. Так уживались рядом ложки деревянные и металлические. Их часто носили с собой в особых футлярах либо просто за поясом или голенищем сапога.

Если ложку брали с собой иногда, то **нож** имели при себе всегда. Однако наши далекие предки не делали различия между боевым, охотничьим, хозяйственным или столовым ножами. Каждый носил свой нож за поясом и использовал его в разных целях. Специальные столовые ножи вошли в обиход только в XIV

веке, но и они имели острые, как у кинжала, кончики. Говорят, своим тупым концом столовый нож обязан Наполеону. Великий полководец будто бы велел закруглить концы ножей, чтобы никто не мог им воспользоваться как оружием во время обеденных ссор.

Пожалуй, больше всего дальних родственников можно насчитать у современных фужеров и рюмок. Кубки, роги, чары и чарки, братины, чаши, ковши, стопы и стаканы — вот далеко не полный перечень посуды, из которой наши предки пили. Большинство из них предназначалось в основном для хмельных напитков, да и то во время застолий. В быту же, как правило, обходились просто ковшом — деревянным или металлическим. Также ковши служили и украшением стола, поэтому многие из них, сохранившиеся до наших дней, являются подлинными шедеврами народного творчества.

Посуды для питья было так много, что обо всей не рассказать, но хочется остановиться на том, о чем сегодня мало кто помнит, а забывать это вряд ли стоит. «Братчиные» пиры! Название говорит само за себя. На этих пирах «братались», то есть клялись в верности и вечной дружбе друг другу, или же просто собирались очень близкие, как братья, люди. Во вре-

мя такого застолья пили вкруговую. Для кругового заздравного питья нужна была устойчивая и прочная посуда. Такой оказалась *братина* — один из старейших русских сосудов. Братина служила своеобразным символом прочности и устойчивости дружеских отношений всех участников «братчиного» пира.

По форме братина напоминает небольшой горшок с шаровидным туловом. Часто у братины имелась высокая коническая крышка. В таком сосуде мед долго оставался холодным, а сбитень — горячим. Братины изготовляли, как из дерева, так и из меди, серебра и даже золота. Братины из дорогих металлов с элементами чеканки были предметом гордости самих царей. Иногда на таких сосудах делали назидательные надписи, вроде обнаруженной на братине XVIII века: «Господа, гостите, пьяны не напивайтесь, вечера не дожидайтесь».

«И ХУДОЙ МЕД ЛУЧШЕ ХОРОШЕЙ ВОДЫ»

Из чего наши деды и прадеды пили, мы уяснили, а вот о том, что они пили, можно написать целую сказку! Ведь редкая русская народная сказка не оканчивается присловьем: «И

я там был, мед-пиво пил, по усам текло, а в рот не попало!». Что же это за мед такой, который так нахваливали наши предки и почему его «медом-пивом» называли? Дело в том, что слова **«напиток»** тогда и в помине не было.



Сегодня мы называем напитком все жидкости, которые можно пить. Однако слово это появилось в русском языке всего каких-то сто лет назад. А до этого такого общего термина не существовало. Разделяли питье по способам приготовления и потребления. Напитки подают на стол горячими или холодными, варят, настаивают или же подвергают броже-

нию. Так, пивом назывались все напитки, приготовление которых требовало и кипячения и брожения. В их число входили мед, сбитень, квас и собственно пиво.

Испокон веков в русском языке алкогольные напитки назывались *питиями*. И до сих пор, говоря «он пьет» или «выпил» без уточнений, мы подразумеваем, что речь идет об употреблении алкоголя. Слово же «напиток» первоначально применялось только к некоторым безалкогольным жидкостям. Было бы ошибкой считать, что оно произошло от глагола «пить». В корне понятия «напиток», на самом деле, старинное русское слово «напитать», то есть накормить, насытить. Яркий пример этому — определение «нектар — напиток богов», то есть пища, питание богов.

В России термин «напиток» изначально применялся только к заморским подкрепляющим жидкостям: кофе, какао, шоколаду или чаю. На Руси они вошли в употребление только в конце XVII — начале XIX веков. В XIX веке, например, никогда не говорили, что кофе или чай «пьют» — их всегда «кушали», «откушивали». Остальные же неалкогольные жаждоутоляющие жидкости считались «пивом», «напоями», «пойвом» или «пойлом». И никому такие слова не резали

слух. К. Аксаков — большой знаток как русского языка, так еды и питья пишет в 1849 году: «Ключница отпустила на барский стол живительное пойло». Так без тени иронии он называет холодную брагу.

Сегодня как «напиток» мы определяем любую специально приготовленную жидкость и нередко забываем тот первоначальный смысл, который несло это слово. А ведь исконно русские напитки, такие как мед, квас и сбитень были очень питательными. Основу их составляло всегда натуральное, высококалорийное сырье: хлеб, мука, солод, мед, молоко, фруктовые и ягодные соки.

Итак, что же такое сказочный **русский мед?** Появился этот напиток на славянской земле в незапамятные времена. Древнейшие русские литературные источники сохранили до нас любовь и широкую известность, которыми тогда пользовался мед. Так, Лаврентьевская летопись, рассказывает о грандиозном пире, устроенном в 996 году князем Владимиром. Для этого пира князь заказал сварить триста бочек меда.

В этой же летописи рассказывается, что излюбленный напиток готовили **медовары**. Эти люди специально обучались, а затем посвящали свою жизнь этому занятию. Они

становились мастерами своего дела и пользовались большим уважением. Этот факт, безусловно, свидетельствует о том, что наши предки не только высоко чтили «мед-пиво», но и знали толк в его приготовлении.

Особую славу заслужили **монастырские меды.** Монастыри же были и наиболее крупными их производителями. Особенно возросла роль монастырей в производстве медов после XV века. Именно тогда великий князь московский Василий III издал указ, по которому запрещалось свободное производство меда. Как особая привилегия, этот выгодный промысел был отдан в руки Церкви и некоторых государственных служб. Несмотря на такую монополию, мед оставался любимым напитком русских вплоть до конца XVII века.

Надо сказать, что в каждом монастыре варили свой особый «фирменный» мед. Секрет приготовления такого меда почти всегда держали в тайне. Передавалась она от «мастера-медовара» лучшему ученику, который всегда являлся монахом или послушником. Из-за длительного перерыва в церковной и монастырской жизни России большинство этих рецептов теперь утеряно. Сегодня мы знаем точно только то, что существовало два способа делать мед — «варение» и «ставление».

Мед в старину варили приблизительно так: медовые соты разводили теплой водой, процеживали, добавляли хмель и варили. В эту уже охлажденную жидкость бросали ржаной хлеб, смазанный патокой, и дрожжи. Когда смесь начинала бродить, ее сливали в бочки. Их закупоривали и клали в ледник. Там бочки хранили длительное время — мед надолго оставался свежим, и крепость его не повышалась.

Крепость медов была разной. Наряду со слабоалкогольными готовились и довольно крепкие, хмельные меды. Каких только медов не делали наши мудрые предки! Существовало огромное множество разных рецептов. Это был мед и простой, и пресный, и обарный; красный, белый, боярский... Для улучшения вкуса и цвета в мед иногда добавляли ягодный или фруктовый сок. Так готовили, например, смородиновый и вишневый меды, которые пользовались наибольшей популярностью среди ягодных медов. Разбавленный соком мед почти не содержал алкоголя и служил прекрасным прохладительным витаминным напитком.

Уже давно не варят медов на Руси. А жаль! Для тех, кому уж очень захотелось отведать этот сказочный напиток, предлагаю старинный рецепт плодового меда. Его вполне можно приготовить в домашних условиях.

Рецепт специально для тебя:

Мед-вишняк

Для его приготовления нам потребуются: килограмм меда, два стакана воды, два килограмма очищенной от косточек, хорошо промытой вишни и большое терпение.

Мед вылить в эмалированную кастрюлю и залить водой. Поставить на огонь и варить, постоянно помешивая и снимая пену. Готовый сироп снять с огня и остудить.

Вишню выложить в стеклянную бутыль с узким горлышком. Залить охлажденным медовым сиропом и накрыть сырой тряпкой. Поставить на три дня в теплое место для брожения. Когда смесь забродит, вынести бутыль на холод. Заткнуть отверстие свернутым куском холста и оставить созревать... три месяца. Вкус этого меда тем лучше, чем дольше его выдержка.

«ТО И БЛАГО, У КОГО ЕСТЬ КВАС ДА БРАГА»

Самый излюбленный напиток в России с давних пор и до наших дней — **квас.** Это истинно русское питье, и более нигде в мире оно не встречается. По всей вероятности, вос-

точные славяне знали квас задолго до образования Киевской Руси. Само слово «квас», безусловно, русского происхождения. Означает оно «кислый напиток».

Однако ради объективности, надо отметить, что еще восемь тысяч лет назад нечто похожее на квас умели готовить египтяне. Геродот и Плиний оставили описания специально приготавливаемых жидкостей, которые очень похожи на квас. А Гиппократ указал на целительные действия этих напитков.

И все же мы имеем полное право утверждать, что квас в том виде, в каком употребляют его в России, является исконно русским изобретением. Основание для этого нам дает еще и тот факт, что квас нигде не получил столь широкое распространение, как у русских. В «Энциклопедии питания» Д. В. Каншина, например, мы читаем: «После воды в России наиболее распространенный напиток квас... Мы даже думаем, что его пьют больше, чем воду...». При этом любовь к квасу никогда не знала сословных границ. Его пили все — от нищего до царя, а высокопоставленные особы часто предпочитали квас заморским винам.

Как правило, каждая хозяйка имела свой рецепт кваса. Со временем самые удачные получали всеобщее признание и в деревнях на-

чинали делать «Дарьин квас», «Марьин квас» и т. д. Так, за свою многовековую историю народ накопил массу всевозможных рецептов приготовления квасов. Однако в своей основе они всегда сводились к одному и тому же.

Смесь солода и муки засыпали в деревянную кадку и заваривали кипятком. Полученная тестообразная масса называлась **затор**. Его мешали веслом до появления сладкого вкуса. Затем затор перекладывали в чугун и ставили в затопленную русскую печь на сутки. После этого выливали в большой чан, разбавляли водой и отстаивали 2–3 часа. К полученной жидкости добавляли дрожжи и разливали ее по бочкам. Бочки с квасом хранили в ледниках или холодных подвалах.

Для разных квасов употребляли разный солод и различные виды муки. Сам режим обработки был неодинаков, да к тому же существовало великое множество добавок и приправ. Перед разливанием кваса в бочки его сдабривали сахаром, медом, патокой, изюмом, хмелем, мятой... Одно характерно — русские всегда предпочитали свежеприготовленный квас.

Квасы в России делали исключительно из полноценного натурального сырья — хлеб, плоды и ягоды, мед. К ним добавляли различные травы, коренья и пряности. Для

фруктовых квасов использовали главным об разом дикорастущие яблоки, груши, клюк ву, бруснику, землянику, морошку и др. «Добрый» хлебный квас довольно успешно конкурировал со спиртными напитками, и особенно с пивом.

Исключительные вкусовые достоинства и неповторимый аромат сделали этот напиток единственным в своем роде. Поэтому приго товление хлебного кваса считалось большим искусством. Когда-то на Руси была очень распространена профессия **квасника.** Как правило, мастера специализировались на про изводстве определенного вида кваса. Соот ветственно их называли: «квасники ячне вые» (которые изготовляли квас из ячневой крупы), «квасники яблочные», «квасники грушевые» и др. Каждый квасник продавал свой квас только в отведенном ему районе. Нарушение правила грозило многими непри ятностями.

Наиболее строго соблюдалось это в Петербурге. Там за сутки только бутылочного кваса продавалось около двух миллионов бутылок. Своя квасоварка существовала при каждой больнице, казарме и тюрьме.

Особенно много торговцев квасом можно было увидеть летом в Москве в Охотном ря-

ду. А в последней четверти XIX века москвичам особо полюбился квас из вареных груш.

В Москве, на старом Арбате, каких-нибудь сто лет назад среди разношерстной шумной толпы прохаживались молодцы с медными самоварчиками в руках и кричали: **«Сбитень! Сбитенёк!»**. Самые же бойкие из них расхваливали свой товар стихами:



«Ай да сбитень, сбитенек,
Кушай девки, паренек,
Кушайте и пейте,
Денег не жалейте.

Сбитень сладкий на меду,
Ну-ка меду подкладу!
А как буду-то варить,
Его все будут хвалить».

Большинство наших современников и понятия не имеют об этом напитке, а ведь еще в прошлом веке он был любимым согревающим напитком русского народа. Готовили и разносили сбитень в сосудах, очень напоминающих самовар. Кстати, считается, что своим появлением самовар обязан именно сбитню. Зимой сбитенщики носили на спине укутанные теплой тканью «скалы» (с самоваром их роднила довольно широкая труба, проходящая в середине «чайника», заполненная горячими углями).

Но были и стационарные «сбитенные курени». Они, как правило, располагались в самых оживленных и многолюдных местах города. Вот как описывает это явление Гоголь: «В угольной из этих лавочек или, лучше, в окне помещался сбитенщик с самоваром из красной меди и лицом, так же красным, как самовар, так что издали можно было подумать, что на окне стояло два самовара, если б один самовар не был с черной, как смоль, бородой».

Вот к такому сбитенщику и подходил замерзший люд. Особенно нужен был сбитень извозчикам и служащим, замерзавшим в холодных лавках. Сегодня настоящий сбитень можно попробовать в таких древнерусских городах, как Владимир и Суздаль. И то только потому, что они стали центром иностранного туризма, и сбитень там демонстрируют как одну из достопримечательностей русской жизни.

Вот как готовится **сбитень «Суздальский»** сегодня, но по старинному рецепту:

Рецепт специально для тебя:

Сбитень суздальский

Нужно смешать 150 граммов меда с одним литром воды и кипятить 20 минут. Затем добавить по 15 граммов гвоздики, имбиря, кардамона и лаврового листа. Все это прокипятить еще 5 минут и процедить. Подкрасить 150 граммов жженого сахара. Сбитень пьют всегда горячим.

В конце XIX века русский безалкогольный сбитень был заменен заморскими чаем и кофе. За последние двести лет чай настолько «обрусел», что трудно представить себе те времена, когда русские жили без чая.

Исконно русскими являются только **лесные чаи**, приготовленные из различных лес-

ных ягод и трав. А черный чай был впервые завезен в Россию в XVII веке. В 1638 г. русский посол Василий Старков привез монгольскому хану богатые дары от царя Михаила Федоровича. В ответ хан тоже передал русскому царю ценные подарки. Среди них лежали и аккуратные свертки с непонятной травой. Посол отнесся к ней довольно скептично и даже с долей обиды, но хан заверил его, что это его самый дорогой подарок царю. Так среди прочих драгоценностей в Москву попал чай. Однако новый напиток государю скорее всего не понравился. Наверно, поэтому торговля чаем здесь началась лишь спустя более тридцати лет. Следующая партия чая была завезена уже из Китая. А в 1679 году Россия заключила с Китаем торговый договор на постоянную поставку чая.

Вначале иноземную траву использовали главным образом как лекарственное средство. Было замечено, что приготовленный из нее напиток «отвращает от сна». А это было очень кстати во время долгих церковных служб или сидения в Думе. Изначально чай не имел большого успеха у населения и был довольно дорогим. Покупала его в основном московская знать. Для простых людей он был практически недоступен. Пили его только по

большим праздникам и главным образом в трактирах. Другой причиной медленного распространения чая было и то, что широкие массы населения не знали и не умели его приготавливать. Хотя в сибирских районах, прилегающих к Монголии и Китаю, с чаем были знакомы задолго до его официального проникновения на русскую землю. Возможно, именно отсюда чай и начал свое массовое распространение в европейскую часть страны.

О **сибирском чае** стоит сказать отдельно. В разных уголках мира **чай** готовят по-разному, но везде под этим словом подразумевают настой или отвар чайных листьев — **заварку.** А вот в Сибири чай делают так: заварку кладут в теплое молоко и в нем же ее кипятят.

«НА ТАТАРСКИХ ЩАХ ЖИРУ НЕТ, А НА РУССКИХ ПАРУ НЕ ВИДАТЬ»

Однажды Иван Грозный устроил пир для семисот опричников. «На столах в это время, кроме солонок, перечниц и уксусниц, не было никакой посуды, а из яств стояли только блюда холодного мяса на постном масле, соленые огурцы, сливы и кислое молоко в деревянных чашках.

...Множество слуг... стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушаньем. Вскоре они возвратились, неся сотни две жареных лебедей на золотых блюдах. Этим начался обед... Когда съели лебедей, слуги вышли из палаты и возвратились с тремя сотнями жареных павлинов.... За павлинами следовали кулебяки, курники, пироги с мясом и с сыром, блины всех возможных родов, кривые пирожки и оладьи.

...Обед продолжался... На столы поставили сперва разные студени; потом журавлей с пряным зельем, рассольных петухов с имбирем, бескостных куриц и уток с огурцами. Потом принесли разные похлебки и трех родов уху: курячью белую, курячью черную и курячью шафранную. За ухою подали рябчиков со сливами, гусей со пшеном и тетерок с шафраном.

...Отличились в этот день царские повара. Никогда так не удавались им лимонные кальи, верченые почки и караси с бараниной... Хороши и вкусны были также зайцы в лапше, и гости, как уже ни нагрузились, но не пропустили ни перепелов с чесночною подливкой, ни жаворонков с луком и шафраном...». Так описывается царский пир в книге «Князь Серебряный». Как раз в те далекие времена и следует искать корни современной русской кухни.

Да, многое из того, о чем пишет А. К. Толстой сегодня забыто. Но давайте возьмем одно из немногих знакомых нам слов из этого текста и рассмотрим путь развития российского кулинарного мастерства. Итак — **уха!**

Вплоть до XIX века ухой на Руси называли всякий мясной, овощной и рыбный суп. Сегодня уха — это особый рыбный суп. Готовят его по-разному и из самых разных продуктов. Так, на Севере варят уху молочную: в кипящее молоко кладут соль, очищенную мелкую рыбу и масло. На Юге готовят уху с помидорами. Особенно хорошая уха получается из нескольких сортов рыбы. Но главное, чтобы рыба была свежей. Хорошо сваренная уха должна иметь на поверхности янтарные капельки жира.

«Что за уха! Да как жирна:
Как будто янтарем подернулась она.
Поешь же, миленький дружочек!
Вот лещик, потроха,
Вот стерляди кусочек!
Еще хоть ложечку!...»

— на такие слова вдохновила уха самого Крылова. «Уха» — самое древнее название российских супов, но сколько их на самом деле!

Щи, борщи, рассольники, солянки, окрошки, ботвиньи, свекольники, разнообразные крупяные и овощные супы — за каждым из этих названий скрываются десятки кушаний, которыми могла бы гордиться любая кухня мира. Однако они сугубо русские. Первоначально жидкие блюда в России называли не супами, а хлебовом, варевом, похлебкой и ухой. Слово **«суп»** появилось здесь в эпохе Петра I, хотя к этому времени русские кулинары уже знали множество жидких блюд, у которых были свои собственные названия. И сегодня редкая хозяйка назовет супом тот же борщ или окрошку. Это еще раз доказывает, насколько глубоки национальные корни русских блюд первой подачи.

Ассортимент русских супов очень широк, но стоит отметить, что холодных супов здесь потребляют значительно меньше, чем горячих. Объясняется это просто — все дело в холодном климате страны. Но какие же все-таки бывают холодные супы? Самые любимые и часто употребляемые из них — окрошка, ботвинья, холодник и свекольник.

Чаще других в домах делают **окрошку**. В жаркий летний день она освежает и хорошо утоляет жажду. В начале прошлого века окрошку подавали не как первое блюдо, а как за-

куску. Само ее название говорит о том, как делается окрошка. Все входящие в ее состав продукты крошатся, то есть сильно измельчаются. Кроме обязательных лука, отварного картофеля, огурцов и вареных яиц, в окрошку по желанию кладут мясо, рыбу, грибы, квашеную капусту, репу, редиску, зелень и многое другое. Подают окрошку двумя способами. При первом квас заправляют солью, сахаром, горчицей и растительным маслом. Затем к нему добавляют остальные продукты, размешивают и разливают по тарелкам. Второй способ подачи таков: продукты выкладывают в салатник, а кувшин с квасом ставят отдельно. Тогда каждый самостоятельно кладет себе в тарелку гарнир и наливает квас по вкусу. В тарелку с окрошкой сегодня, как правило, добавляют немного сметаны. Раньше это не всегда было уместно, так как вместо хлебного кваса можно было использовать кислое молоко, огуречный или капустный рассол или же неизвестный сегодня напиток под названием «кислые щи».

С добавлением кваса сегодня готовят и **свекольник**, хотя его жидкой основой на самом деле является охлажденный свекольный отвар. Готовится свекольник приблизительно так же, как и окрошка, но в конечном итоге вкус у него получается значительно более

нежным и мягким. Свекольники богаты минеральными веществами и сахаром.

Очень редкая гостья на современном русском столе — **ботвинья.** Наибольшая возможность полакомиться ею у деревенских жителей и заядлых дачников. А еще не так давно она была любимым блюдом на летнем русском столе. Ее по праву называли королевой холодных супов. Считалось позором, если хозяйка плохо готовила ботвинью. О том даже пословица была: «Какова Анисья (т. е. хозяйка) такова и ботвинья».

Название этого супа происходит от древнерусского слова «ботеть», что значит толстеть. Производным этого глагола является и слово «ботва». Так называли листья съедобных растений с толстыми корнями. Из ботвы же ботвинью и готовили. Листья свеклы, свежие или сушеные, заваривали, отжимали, мелко рубили и разводили квасом. А далее все, как в свекольнике. В прошлом веке особой популярностью пользовалась **рыбная ботвинья.** В нее добавляли куски отварной рыбы дорогих пород или же подавали ее на стол с ломтиками осетрового балыка и гарниром из крабов и укропа.

Холодник же попросту забыт не только современными хозяйками, но даже и поварами элитных ресторанов русской кухни.

Рецепт специально для тебя:

Холодник

Вымойте 8 — 10 свежих помидоров. Ошпарьте их кипятком и протрите через сито в миску. Туда же добавьте мелко порезанными сто граммов зеленого и головку репчатого лука. Все это нужно залить литром холодной кипяченой воды. Посолите, поперчите и добавьте измельченный укроп по вкусу. При подаче в тарелку с холодником надо положить ложку сметаны. Отдельно подается отварной молодой картофель.

«ЖИВЕМ НЕ МОТАЕМ, А ПУСТЫХ ЩЕЙ НЕ ХЛЕБАЕМ»

Что получится, если черствый черный хлеб залить квасом? Это будет **бедняцкая тюря.** Сегодня это название мало кому известно, а между тем до начала XX века **тюря** была одним из самых распространенных жидких блюд на столе бедных крестьян. Под этим названием понимали размоченный в жидкости хлеб. Очень часто завтраком для всей семьи была, так называемая, **детская тюря** — белый пшеничный хлеб, залитый горячим молоком. А простуженных потчевали **лечебной тюрей,** для

которой хлеб размачивали подогретым вином. Ели тюрю и холодной, и горячей.

По количеству и разнообразию горячих супов, ни одна национальная кухня не сравнится с русской. Особое место здесь занимают **щи**. По утверждению историков, это блюдо было известно на Руси задолго до ее крещения. Когда-то щами называли практи-



чески все похлебки. Позднее это название закрепилось только за капустными варевами. Хотя и тогда и сейчас известны рецепты щей из щавеля и крапивы. Всенародная любовь к

этому блюду вылилась во множество пословиц и поговорок: «Кипятите щи, чтобы гости шли», «От щей добрые люди не уходят» и другие. Щи всякий русич кушал с удовольствием везде и всегда. Правда, в зажиточных домах ели «богатые» щи — наваристые и с мясом. Бедные же чаще всего перебивались «пустыми» щами, сваренными иногда из одной капусты и лука.

Даже цари щи уважали. Рассказывают, что однажды, объезжая свои владения вместе с князем Гвоздевым, Иван Грозный остановился похлебать щей и пригласил за стол своего спутника. Будучи горяч на руку, в этот раз царь использовал щи не по назначению. Во время обеда он за что-то рассердился на князя. В гневе Иван Грозный велел вылить на Гвоздева миску горячих щей.

И на чужбине русский человек не мог прожить без излюбленного яства. По воспоминаниям современников, во время войны 1812 года, вдали от родины, русские солдаты квасили виноградные листья и из них варили щи. Даже в Париж из России ездили со своими щами. Единственное, но непременное условие в этих случаях был крепкий мороз. Щи возили замороженными в небольших кадочках. С такими кадочками катили тройки

и в самые отдаленные уголки России. Достаточно было вскипятить щи на почтовой станции, и уже готов вкуснейший горячий обед. При этом от заморозки вкус щей ничуть не портился, а скорее наоборот — улучшался.

Сегодня особенно распространены щи в северных и центральных регионах России, на Урале и в Сибири. Существует множество различных рецептов приготовления щей. Каждый из них отражает местные особенности и вкусы.

В Сибири, например, чаще всего готовят **кислые щи** из квашеной капусты, а подают их с рассыпчатой гречневой кашей или с расстегаями с рыбой.

Щи из свежей капусты варят преимущественно в Центральном черноземном районе. А едят их с кулебякой или пирожками с мясной начинкой.

В «речных» регионах, вблизи течения больших рек, предпочитают **рыбные щи**. Их варят на рыбном бульоне с квашеной капустой.

В северных районах щи делают еще и с грибами. Для начала готовят наваристый бульон из сушеных белых грибов. Затем, как обычно, квашеную капусту тушат с луком и кореньями, и вместе с пассированной мукой варят пять минут в бульоне.

А **мясные щи** любят и готовят практически везде. Их подают с кусочками мяса и обязательно добавляют ложку сметаны в тарелку. Так же везде весной варят **зеленые щи** из крапивы, щавеля, шпината или лебеды. В них обычно кладут сваренные вкрутую яйца.

Наибольшую славу и всеобщее признание по праву завоевали **щи суточные**. Это мясные щи с копченостями и квашеной капустой. А название это происходит от старого способа их приготовления. По «классическому» рецепту щи немного недоваривают, сливают в глиняный горшок и выносят на мороз на всю ночь. На другой день горшок с замороженными щами накрывают крышкой из теста, ставят в духовку и доводят до готовности. Так приготовленные щи значительно вкуснее и ароматнее.

Национальное русское кушанье, известное с древних времен, — **рассольник**. Само название происходит от слова «рассол», что значит раствор соли или жидкость образующаяся при солении огурцов или квашении капусты. Слово это исконно русское и даже не имеет аналогов в других языках. На огуречном же рассоле, с добавлением соленых огурцов и готовится рассольник. Интересно то, что лет сто назад так называли не суп, а... пирог. Начинкой для него служили ку-

рица, гречневая каша, яйца и другие продукты. А для сытности туда подливали рассол. В те времена то, что мы сегодня понимаем под рассольником, называлось **кальей**. Готовили ее с икрой, мясом, курицей, почками… и не только на огуречном рассоле, но и на лимонном растворе.

Явление, когда одни и те же названия через столетия кочуют от одних блюд к другим, нередкое в русской кухне. Вкус самого блюда при этом практически не меняется. Наш современный рассольник, как и старинная калья, имеет острый кисловатый вкус. Делают его, как и прежде, из говядины, свинины, баранины, телячьей грудинки, а также из рыбы или сушеных грибов, но чаще всего с говяжьим сердцем, почками и куриными потрохами. Рассольники тоже бывают разными в зависимости от своего «месторождения». Например, **рассольник Московский** готовят обязательно с говяжьими почками и щавелем, а заправляют не сметаной, а льезоном — смесью из взбитых со сливками яиц. В **Питерский рассольник** кладут стакан пшеничной, овсяной или перловой крупы и добавляют томатную пасту. А **рассольник Дальневосточный** делают не с белокочанной, а с морской капустой.

Другой исконно русский суп — **солянка.** Так обычно называют густой суп, приготовленный на очень крепком мясном, рыбном или грибном отваре с острыми пряными приправами. Однако под таким именем в народе бытует еще и жареная капуста. К супу слово «солянка» стало применяться не так давно.



Еще в прошлом веке он назывался селянкой, то есть крестьянская еда. Селянка как бы соединяла в себе основные компоненты щей и рассольника. Она представляла собой горячую похлебку с мясом, капустой, огурцом и луком. Со временем кисло-солено-острая основа этого блюда усилилась, так как туда ста-

ли добавлять маслины, каперсы, лимон, хлебный квас, соленые или маринованные грибы. В результате вкус блюда стал еще более острым и соленым. Вероятно, поэтому и закрепилось за ним новое название — солянка.



На сегодняшний день в России готовят трех видов солянки: мясную, рыбную и грибную. При этом в состав супа входят самые разные виды мясных и рыбных продуктов. Отсюда и еще одно значение названия солянка — мешанина, неразбериха. Рассказывают, что это название появилось в те далекие времена, когда по праздникам в деревнях готовили один суп для всех. Тогда каждый приносил те продук-

ты, которые у него имелись. Все складывали в один большой общий котел, и потом трудно было разобрать кто, что и сколько принес.

На русской трапезе среди любимейших и очень распространенных первых блюд есть и один «гость». Но он до того хорошо прижился и обосновался, что теперь уже считается традиционным в России. Давным-давно с Украины к нам пришел **борщ**. Блюдо это стало настолько популярным здесь, что в некоторых районах его едят, чуть ли не три раза в день. Особенно любим борщ на Кубани, Дону и в других южных краях страны. Первоначально борщом называли похлебку из борщевика — растения семейства зонтичных с острыми пористыми листьями. Позже это название закрепилось за первым блюдом из свеклы, капусты, моркови и картошки. Борщи готовят круглый год, и каждая хозяйка варит его по-своему. Кто-то добавляет в него мясо, кто-то — сало, а кто — чеснок и томаты...

«ПОП ДА ПЕТУХ И НЕ ЕВШИ ПОЮТ»

Суп — дешевая сытная еда, которая хорошо согревает. Эти качества и определили большое значение горячих первых блюд в России,

где холодный климат и общее благосостояние большей части населения вызвали потребность именно в такой пище. Вот уже тысяча лет на Руси существует и другой очень важный фактор формирования национальной кухни — христианская религия.

С принятием христианства в жизнь русских людей вошли такие понятия, как **«пост»** и «мясоед». В период постов запрещается есть любую пищу животного происхождения. Православное христианство определяет четыре главных поста, каждый из которых, в зависимости от своей важности, длится от двух до семи недель. Так, Великий пост (перед Пасхой) продолжается сорок девять дней. Рождественский — сорок дней, а Петров (в начале июня) и Успенский (в начале августа) двухнедельные. Между ними вклиниваются отдельные более короткие периоды воздержания и просто «постные» дни недели. В общей сложности по церковным предписаниям у христиан чуть более двухсот постных дней в году. В добрые старые времена правила эти соблюдались практически всеми, «всем миром». Потому и изобилует русская кухня овощными, грибными и крупяными кушаньями на растительном масле.

Издревле самыми распространенными овощами здесь были редька, капуста, репа, морковь, лук, чеснок и брюква. Старинная русская кухня хранит множество забытых сегодня рецептов блюд из репы. Кто не знает сказку о том, как «посадил дед репку»? До



наших дней дошли выражения: «Проще пареной репы» и «Дешевле репы». Зародились они в те времена, когда репа наряду с хлебом и крупами была основным продуктом питания. Сеяли репу повсеместно, даже в таких далеких и холодных местах, как Валаам и

Соловецкие острова. В старину существовало специальное понятие — земли, отведенные под посевы репы, назывались *репищами*.

Сегодня репу и брюкву оттеснил картофель. Его по праву называют «вторым хлебом». Однако не стоит забывать старинные традиции и терять корни собственной национальной кулинарии. Поэтому и предлагаю самым любознательным рецепт блюда, которое наши предки готовили как из репы, так и из брюквы.

<u>Рецепт специально для тебя:</u>

Пюре из репы или брюквы

8 — 10 корней репы (брюквы) хорошо помыть и очистить. Положить в кастрюлю и залить водой. Посолить и варить до полного размягчения. Затем слить воду и тщательно истолочь вареную репу (брюкву). Добавить туда 30 — 40 граммов сливочного масла, стакан молока или сливок, два яйца и треть стакана панировочных сухарей. Готовое пюре переложить в сковородку, смазать сметаной и запекать в духовке 10 –15 минут.

Другой излюбленный на Руси овощ — капуста. По историческим данным, славяне знали ее уже в IX веке. Огороды с капустой — **«капустники»** — были своего рода визитной карточкой древних русских поселений. При-

мерно с XI века в России известна свекла. Подлинным центром ее выращивания всегда была Украина. С Киевского княжества и начала свекла свой путь по России, постепенно проникая в Новгородскую и Московскую земли, чтобы в XVI веке стать «исконно русским» овощем. С того же времени в России знают и морковь.

Гораздо более сложной была на русской земле судьба картофеля. Первый мешок с этим удивительным продуктом был прислан сюда Петром I. С тех пор один за другим начали выходить царские указы (петровские и екатерининские), предписывающие сажать и распространять картофель. Но народ долго не принимал это новшество.

С недоверием и опаской отнеслись поначалу в России и к помидорам. Во второй половине XVIII века их все еще называли «бешеными ягодами», никто и не помышлял об их использовании в пищу. Выращивали их исключительно как декоративное растение. Но времена меняются, и сегодня помидоры заслуженно занимают большое место на русском столе. А уж что говорить о соленых и маринованных помидорах, которые стали любимой закуской на нашей трапезе! Нет в современной русской кухне и такой группы



блюд, где бы ни использовался картофель. Из него готовят закуски и супы, пироги и оладьи, гарниры, салаты, самостоятельные вторые блюда и даже некоторые напитки.

Ассортимент кулинарного использования овощей в русской кухне постоянно расширяется. Сегодня любимы в народе также огурцы, тыква, кабачки и баклажаны. Но как ни странно, соленые огурцы, жареные кабачки и баклажанная икра зачастую считаются атрибутами праздничного стола. Не обходится торжественное русское застолье и без грибов. Маринованные, соленые, жареные и тушеные — грибы всегда пользовались в России особым уважением. Пироги с грибной начинкой были гордостью хозяек. Грибными супами всегда были не прочь полакомиться и в самых богатых домах. При этом в каждом районе отдают предпочтение разным грибам. Например, на севере, в Приуралье и Сибири особо ценятся грузди и рыжики. В средней полосе охотнее всего собирают белые, подберезовики и подосиновики. А вот боровик любят везде.

«ХЛЕБ ДА КРУПЫ НА ЗДОРОВЬЕ ЛУПИ»

Отличительная черта русской кухни — широкое использование круп. Это связано с тем, что славянские племена издревле занимались земледелием. В основном выращива-

ли пшеницу, рожь, ячмень и просо. Вряд ли о каком-нибудь другом блюде русской кухни сложено столько легенд и сказок, как о каше, которая здесь превратилась в символ благоденствия. Как у всякого народа–землепашца, зерно и продукты из него стали для русских предметом мистического почитания.

Например, в старые времена, накануне Рождества, в Сочельник из пшена и ячменя всегда варили особую кашу — **сочиво**, а на Васильев день — необычную кашу. Ее приготовление было и ритуалом, и обрядным гаданием. Вот как это происходило.

Старшая в доме женщина приносила из амбара крупы. Старший из мужчин приносил из колодца или реки воду. Крупу и воду ставили на стол и начинали топить печь. Пока печь не истопится, к продуктам никто не должен был прикасаться. Когда наступало время готовить кашу, вся семья садилась за стол. Старшая женщина, размешивая крупу, причитала: «Сеяли, растили гречку все лето; уродилась наша гречка и крупна и румяна; звали, позывали гречку в Царьград с князьями да боярами, с честным овсом, золотым ячменем; ждали гречку дожидались у каменных ворот; встречали гречку князья и бояре, сажали ее за дубовый стол, пир пи-

ровали». Так показывали свое уважение к «княгине» круп — гречке. После этого все вставали из-за стола, а хозяйка с поклонами ставила кашу в печь.

Когда каша была готова, хозяйка вынимала ее из печи со словами: «Милости просим к нам во двор со своим добром». Это означало, что каша в доме — всегда желанный гость, приносящий добро.

Кашу ставили на стол и первым делом осматривали горшок. Не было для семьи большего несчастья, если каша вылезла из горшка. Это предвещало большие потери или даже смерть. Не сулил ничего хорошего и треснувший горшок.

Если каша имела красноватый оттенок, значит, всем домочадцам быть счастливыми в новом году. Белая каша угрожала бедами и неурожаем. При хороших приметах кашу съедали, а при плохих — выбрасывали.

В древности на Руси кашу варили и в знак примирения между врагами. Без каши мирный договор не считался действительным. С этим обычаем связана и дошедшая до нас поговорка «С ним каши не сваришь».

Когда-то «кашею» назывался и брачный пир. Это оттого, что новобрачных по старинной традиции непременно кормили кашей,



как символом посева и плодородия. Частью брачного ритуала было и обязательное посыпание голов молодоженов крупами. Гости проделывали это перед отправлением под венец, по выходу из церкви и перед входом в дом. Таким своеобразным способом все выражали пожелания достатка в доме молодым.

Ушли из нашей жизни многие обряды и обычаи, а каша осталась. Каши в России варят разные — жидкие и густые, вязкие и рассыпчатые. Приготовить кашу несложно. А какой она будет, зависит от соотношения воды и крупы. Казалось бы, что может быть проще манной каши? Но фантазия и мастер-

ство русских кулинаров превратили и это прозаическое блюдо в подлинный шедевр.

Все началось с того, что графа Гурьева пригласил отобедать к себе в имение отставной майор Оренбургского драгунского полка Юрисовский. После обильного обеда на десерт была подана очень красиво оформленная и прекрасная на вкус каша. Попробовав ее, граф был так удивлен и растроган, что велел позвать в столовую повара. Когда тот явился, гость заключил его в объятия и расцеловал. Такой вкусной каши Гурьев не ел еще никогда, хотя слыл большим гурманом. Между ним и хозяином завязался торг.

Вскоре граф купил крепостного повара вместе с его семьей. Кого только не потчевал Гурьев этой удивительной кашей! Она всегда вызывала у его гостей неподдельное восхищение. Постепенно эту кашу научились готовить во многих домах московской знати. А позже поваренные книги сделали ее известной далеко за пределами России. И по сей день ее везде знают как «Гурьевскую». Имя же ее действительного изобретателя незаслуженно забыто. А звали его Захар Кузьмин. Придумал он кашу поистине чудесную. **«Гурьевская каша»** представляет собой сложное «сооружение» из вязкой сладкой

манной каши со взбитыми по отдельности яичными белками и желтками, к которым добавлены обжаренные на сливочном масле ядра грецких орехов. Все это, выложенное слоями, между которыми положены абрикосы и молочная пенка, посыпанное сахарной пудрой и украшенное фруктами и цукатами, запекается в духовке до золотистой корочки. Вот как!

Религиозные посты способствовали обилию в современной русской кухне блюд из рыбы. Во время некоторых постов и в те дни, когда на период поста выпадают церковные праздники, разрешается вкушение рыбы. Однако присутствие рыбы на русской трапезе имеет куда более давние традиции. Древние славянские племена всегда селились вблизи водоемов. Русские люди чаще всего устраивали свои поселения на берегах больших и маленьких рек и озер. Таким образом, рыбная ловля являлась одним из важнейших их промыслов. Потому испокон веков рыба составляла кулинарную основу русского национального стола.

В старину в основном использовалась пресноводная рыба. Ведь морской державой Россия стала только при Петре I. А первое классическое русское национальное рыбное блюдо было

известно уже в IX веке. Это были «караси, жаренные вместе с чешуей в сметане с луком».

Издавна в России рыбу жарят, варят, припускают, тушат, запекают, выдерживают на пару, а еще жарят в тесте, солят, коптят и вялят. А пироги с рыбной начинкой — расстегаи, как и блины с икрой осетровых рыб, всегда и везде считались типично русским деликатесом. Вот мы и заговорили о том, что принесло русской кухне мировую славу и всеобщее признание — о выпечке.

«НЕ КРАСНА ИЗБА УГЛАМИ, А КРАСНА ПИРОГАМИ»

О том, до чего русские хлеб любят и как к нему относятся, и говорить не надо. Достаточно вспомнить знакомые с детства сказки, песни и прибаутки. Да и одних пословиц хватит: «Хлеб всему голова», «Каков ни есть, а хлеб ест», «Хлеб на стол, так и стол — престол», «Палата бела, а без хлеба в ней беда», «Худ обед, коли хлеба нет» и еще много других. Да, без хлеба не мыслил свою жизнь русский человек. Какие только разновидности хлеба не родил великий русский кулинарный гений. Это калачи и караваи; сайки и

ситники; батоны, витушки и жулики; халы, лепешки... Все не перечислишь! И все-таки русским национальным хлебом был и остается **черный ржаной хлеб** из кислого дрожжевого теста. В истории были удивительные случаи, которые доказали важное значение этого вида хлеба для русского человека.

Во время русско-турецкой войны в 1736 году многотысячное русское войско вступило на вражескую территорию Крымского ханства. Обозы с ржаной мукой, которую везли из России, застряли где-то в украинских степях. Пришлось печь хлеб из местной пшеничной муки. И тогда в войске начались массовые болезни. Адъютант командующего этим войском Христофор Георг фон Манштейн в своих записях отмечает: «Наипаче приводило воинов в слабость то, что они привыкли есть кислый ржаной хлеб, а тут должны были питаться пресным пшеничным».

По возвращении на родину из Франции граф Шереметев делится с Пушкиным своими впечатлениями о заграничной жизни словами: «Худо, брат, жить в Париже: есть нечего; черного хлеба не допросишься».

А уж фантазии русским пекарям не занимать. Вот и придумали они такую еду, что сытна, как хлеб, и, как хлеб же, не приедается,



только гораздо вкуснее — **пирог!** Само слово практически непереводимо на другие языки, наверное, поэтому его производное — «пирожки» — нынче стало интернациональным.

Даже сегодня, в «эпоху полуфабрикатов» и ускоренном темпе жизни, редкая хозяйка в России не печет пироги. Это искусство передается от матери к дочери из поколения в поколение. По умению печь пироги и в наши дни продолжают судить о домовитости хозяйки. И по сей день во многих местностях России жив один старинный обычай. На другой день после свадьбы, чтобы показать свое умение вести домашние дела, молодая должна самостоятельно замесить и испечь пирог.

Непременным блюдом на свадебном столе был когда-то **курник** — большой пирог конусовидной формы с различными слоями начинок, одна из которых обязательно делалась из куриного мяса.

А какие на Руси именины без пирогов? Мы, современные люди, знаем теперь только «именинный пирог». А в старину на именины делали великое множество разнообразных по виду и назначению пирогов. С утра, например, было принято печь и рассылать по родным и близким знакомым небольшие пироги с начинкой. Посылали ровно столько пиро-

гов, сколько было членов в семье, которая их принимала. Принесший вкусные дары ставил их на стол со словами: «Именинник приказал кланяться пирогами и просил хлеба откушать». Это означало приглашение на именинное торжество. Крестным отцу и матери присылали, как правило, сладкие пироги.

В некоторых губерниях Центральной России вместо пирогов рассылали так называемые **«именинники»** — большие сдобные булки без начинки, посыпанные сверху изюмом. В каждый дом приносили по одному такому пирогу.

Пирогом-именинником называли особый пирог из дрожжевого теста с рассыпчатой начинкой. Подавали его в обед, разламывая над головой именинника. Когда начинка начинала сыпаться, говорили: «Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро».

Вообще трудно представить себе праздничный русский стол без выпечки. Разве можно в Москве усадить дорогих гостей за стол без кулебяки? В принципе, **кулебяка** — это пышный продолговатый пирог с мясной начинкой. Однако Московская кулебяка отличается от всех остальных. Для нее делают целых три вида начинки, одна из которых обязательно рыбная. Каждый слой начинки отделяют блинами и только потом укладывают в тесто.

На Дальнем Востоке приехавших издалека непременно удивят *рыбником* — две лепешки из кислого теста, а между ними начинка из сырых продуктов: лук, картофель и рыбное филе. В северных регионах гордостью любой хозяйки могут стать умело приготовленные **сочни.** Это небольшие жареные пирожки полукруглой формы из сметанного теста с начинкой из говядины, ветчины, яиц, лука и молока. В средней полосе сочни делают с творожной массой. На юге популярны открытые пирожки с творогом — **ватрушки**. А другие открытые пирожки — расстегаи — любят везде. **Расстегаи** на самом деле полуоткрыты, так как тесто перед выпечкой все-таки с двух сторон защипывают. Таким образом, в середине пирожка остается небольшое углубленное отверстие, куда, по старинным правилам, во время обеда заливали бульон. Расстегаи делают из дрожжевого теста и только с рыбной начинкой.

А в Сибири и по сей день сохранился рецепт забытой в других краях выпечки — **шанги.** Это лепешки из кислого дрожжевого теста, покрытые специальной «намазкой» из яйца, сметаны, растительного масла, муки, соли и перца. Однако любимой едой сибиряков были и остаются пельмени. И хотя это не

выпечка, пельмени самое распространенное мучное блюдо в России. **Пельмени** как нельзя лучше соответствуют российским климатическим условиям. Длительные и очень холодные русские зимы позволяли долго хранить замороженными приготовленные в большом количестве пельмени. А разве есть обед лучше с морозу, «с устатку», чем тарелка горячих, только что сваренных пельменей? Нет. Так ответит всякий русский человек. Это блюдо прославило самобытность русской национальной кухни по всему миру.

Если говорить о мировой славе русских кулинаров, ни в коем случае нельзя забывать о блинах. **Блины** с черной или красной икрой! Это чисто русское изобретение удивляет и восхищает гурманов всего земного шара. Блины, конечно, с давних времен известны многим народам. Но русские блины сильно отличаются от общепринятых.

Во-первых, это обязательно дрожжевые блины. Во-вторых, они, как правило, небольшого размера — приблизительно с чайное блюдце. И в-третьих, они непременно обильно смазаны сливочным маслом. В отличие от большинства стран, где блины считают десертом и едят только сладкими, в России блины чаще всего являются закуской. Потому и до-

бавки к ним зачастую подают соленые: зернистую и паюсную икру, красную рыбу, мясо. Рядом с блинами на столе всегда присутствуют сметана и сливочное масло. И лишь иногда блины едят с медом или вареньем.

Много разных видов блинов знают и делают на Руси. Современные хозяйки предпочитают, конечно, жарить **«минутные блины»** с кислым молоком и содой в качестве разрыхлителя. Традиции исконно русских дрожжевых блинов забываются, а ведь сколько их было: и постные, и заварные, и сдобные гречневые, и крестьянские, и боярские, и царские; блины сметанные, яичные, пшеничные, кукурузные, овсяные, рисовые, сборные; морковные и картофельные, а еще и особые Гурьевские блины!

Такая любовь к блинам имеет в России глубокие корни. Начиналось все еще в языческие времена. В начале марта недельным гуляньем славянские племена отмечали праздник проводов зимы. Вот тогда-то и пекли маленькие, круглые, румяные подобия солнцу — блины. Теперь мы называем эти празднества — **Масленицей.** *В дни Масленицы в российских городах и селах устраивались широкие гулянья. А главной особенностью Масленицы всегда являлся обильный стол. В народе Масленицу называли еще «обедухой».*

Главным же и любимым блюдом Масленицы были и остаются блины. «Без блина нет масляны» — гласит русская пословица.

Сегодня Масленая (или Сырная) неделя — это последняя неделя перед началом христианского Великого поста. В это время уже нельзя есть мясо, но пока еще разрешено употреблять в пищу яйца и молочные продукты. Блины со сливочным маслом и сметаной — лучшее заговенье на Великий пост и своеобразный символ Масленицы.

А после длительного поста, в день Пасхи в каждом доме непременно появится сладкий, душистый, сдобный, высокий и пышный **кулич.** И все будут меняться крашеными яйцами, поздравляя друг друга с великой радостью: «Христос Воскресе!» — «Воистину Воскресе!»

ИСТИННЫМ ГУРМАНАМ ЕДА САМА В РОТ ЗАПРЫГИВАЕТ

(Украина)

Про Россию и Украину можно сказать, что они, как близкие родственницы. А уж украинская кухня — просто сестра русской. В них столько общего! А главное, конечно, — это их славянские корни. Одни блюда ис-

покон веков существовали как в России, так и на Украине. Другие перешли из украинской кухни в русскую и, наоборот, при этом они, прочно укоренились в кулинарных традициях и того и другого народа. Один борщ чего стоит!

Ну вот, уже и о борще заговорили! А раз так, то и рассказать надо. Уж об **украинском борще** есть что порассказать! Полное право начать разговор об украинской кухне с борща нам дают три важные причины. Во-первых, борщ — блюдо первой подачи. *Холодные закуски на Украине особым уважением не пользуются.* Поэтому первые блюда являются и «первопроходцами» украинского застолья, а потому о них стоит говорить в первую очередь. Во-вторых, этот свекольный суп — самое распространенное кушанье на Украине. И в-третьих, украинский борщ наряду с галушками и «варэниками» разносит славу украинского кулинарного мастерства по всему миру.

Это всеми любимое блюдо на Украине едят везде и всегда. Доказательство тому, тот факт, что на всякий сезон существует свой вариант приготовления борща. А к тому же в каждой области готовят его по-своему. Вот как украинцы приспособились, лишь бы не жить без излюбленного супа! Здесь известны

более тридцати разновидностей этого яства. Расскажу о самых распространенных.

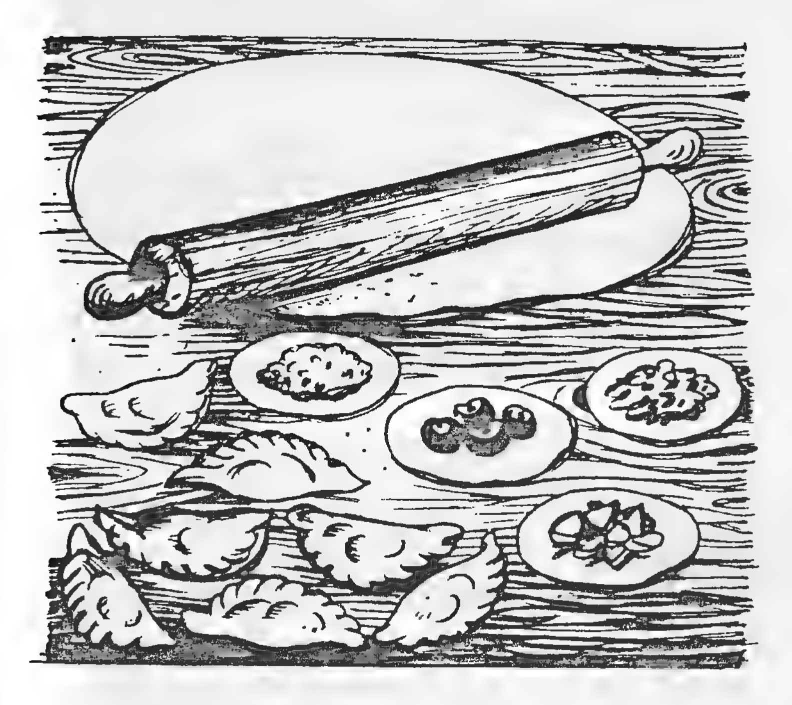
Начнем с классического варианта того, что называется «борщ украинский». Нарезанную соломкой свеклу тушат на свином жире (а еще лучше — на смальце) с солью, сахаром, уксусом и томатной пастой. Пассеруют репчатый лук, морковь и зелень петрушки. Все это кладут в кастрюлю с мясным бульоном, где минут пятнадцать уже варились картошка, болгарский перец и специи. Добавляют муку, а перед подачей заправляют растертым с зеленью чесноком.

Селянский борщ отличается тем, что свеклу тушат на свекольном квасе. А в бульоне вместе с картошкой варят еще капусту и добавляют отварную фасоль. Весенний борщ здесь называют **«зеленым»**. Это оттого, что в него кладут щавель и шпинат, и обязательно — вареное яйцо. Для **Киевского борща** бульон варят из говядины и не просто на воде, а на свекольном квасе пополам с водой. А свеклу тушат вместе с бараниной. Лук и морковь не пассеруют, а варят вместе с картошкой, капустой и предварительно сваренной фасолью. А **борщ Волынский** вообще не признает тушеную свеклу. В нем она варится вместе с остальными овощами. Специфический компонент

здесь — свежие помидоры. Их же используют и в приготовлении **Черниговского борща**. В него кроме продуктов, характерных для селянского борща, кладут еще кубики жареных кабачков и порезанные дольками яблоки. **Полтавский борщ** готовят так же, как и «украинский», только не с мясом, а с гусем или курицей. Подают его с галушками и сметаной. Приходилось ли вам слышать о борще с *пампушками с чесноком*? Если и не слыхали, то не думайте, что пампушки — какой-то особый ингредиент самого супа. Вовсе нет. Пампушки представляют собой пышные булочки из дрожжевого теста, смоченные в соусе из растертого с солью чеснока, растительного масла и воды. Их подают отдельно к любому борщу, так же, как галушки — к Полтавскому.

Сами по себе **галушки** являются и самостоятельным блюдом. Вспомним гоголевские «Вечера на хуторе близ Диканьки»: «Кузнец не без робости отворил дверь и увидел Пацюка, сидевшего на полу по-турецки, перед небольшою кадушкою, на которой стояла миска с галушками. Эта миска стояла, как нарочно, наравне с его ртом. Не подвинувшись ни одним пальцем, он наклонил слегка голову к миске и хлебал жижу, схватывая по временам зубами галушки. ...Пацюк, верно, крепко

занят был галушками, потому что, казалось, совсем не заметил прихода кузнеца...». Чем же, собственно, был так занят герой Гоголя?



Галушки — это что-то вроде кнедлей. Отличаются они в основном внешним видом. Галушки всегда плоские. Ровно раскатанный лист теста, режется небольшими ромбиками, которые отвариваются в подсоленной воде или бульоне. Тесто для галушек бывает разное, но чаще всего — пресное или творожное. Подают их вместе с бульоном, в котором они варились, или просто залитыми сметаной.



Кнедлями, или вернее **«кныдлями»**, здесь называют **вареники** из картофельного теста со сливой вместо начинки. А вот украинские вареники, точнее **«варэники»**, это что-то особое.

«...Тут заметил Вакула, что ни галушек, ни кадушки перед ним не было; но вместо того на полу стояли две деревянные миски: одна была наполнена варениками, другая сметаною. Мысли его и глаза невольно устремились на эти кушанья. «Посмотрим, — говорил он сам себе, — как будет есть Пацюк вареники. Наклоняться он, верно, не захочет, чтобы хлебать, как галушки, да и нельзя: нужно вареник сперва обмакнуть в сметану».

Только что он успел это подумать, Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и еще сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлепнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать.

«Вишь, какое диво!» — подумал кузнец, разинув от удивления рот, и тот же час заметил, что вареник лезет и к нему в рот, и уже вымазал губы сметаною...»

Да, есть чему подивиться не только жителям хутора близ Диканьки, ведь украинские вареники по сравнению с русскими — огромные! Они крупные, слой теста гораздо толще, а начинка бывает до того разнообразной, что даже не берусь описывать. Скажу только, что чаще всего готовят вареники с творогом, вишней или мясом. Если у вас возникает вопрос: чем, кроме размера, вареники с мясом отличаются от русских пельменей — отвечу: тем, что начинка для вареников делается не из сырого мясного фарша, а из перекрученного отварного мяса с добавлением пассированного лука.

СВИНОЕ САЛО, ПРИПРАВЛЕННОЕ ВСЕОБЩЕЙ ЛЮБОВЬЮ

Украинскую кухню можно легко сравнить с украинским языком. Она такая же простая, но очень емкая и красноречивая. Определить ее как «емкой» можно, хотя бы потому, что *практически все национальные блюда здесь высококалорийные. Ни для кого не секрет, что на Украине в больших количествах потребляются сметана, пшеничный хлеб и мучные изделия. А уж про всенародную любовь к свиному салу и говорить нечего!*

Проведем простую параллель, и сразу станет очевидной «красноречивость» украинской кухни. Как называется национальный украинский хлеб? — *Паляница*! Сразу понятен смысл славянского корня слова — «палить», «опалять». Это, наверное, оттого, что хлеб пекут в горячей печи, да и есть его любят еще горячим — с пылу, с жару. Делают этот хлеб всегда из пшеничной муки. Он белый, ноздреватый и с виду похож на российский каравай.

Что бы вы подумали, услышав слово «*налистники*»? Конечно же, это блюдо, в котором что-то лежит на листе. Так оно и есть. Листом служат обычные «минутные» блины из пресного теста. А чаще всего на них кладут прокрученное с жареным луком отварное мясо или повидло.

Говорит ли вам что-нибудь слово **«вертута»**? Украинская вертута представляет собой сладкий рулет из дрожжевого теста. В него, как правило, завернуты кусочки свежих яблок, посыпанные сахаром.

Примерно то же самое приходит в голову и при слове «*крученики*». Правда, крутить будет посложнее, нежели вертеть. Вот мы и догадались, что закручивать придется не тесто (что значительно проще), а мясо. Кручениками на Украине называют небольшие

мясные рулеты. Для их приготовления сначала делают тонкие отбивные. Затем в них заворачивают тушеную капусту и обжаривают. Позже, положив на каждый такой рулет кусок сала, тушат.

Вот мы и заговорили про сало. Столь широкое и массовое употребление этого продукта не встретится нам более нигде в мире. Тому нет никакого логического объяснения. Этот почти мистический факт придает самобытной украинской кулинарии особый колорит. Просто сало, с салом, на сале или со шкварками здесь едят и готовят практически все. Уверяю, хотя яичницу готовят везде, ни в одной другой стране вы не услышите о **яичнице со шкварками.**

Просто кусок соленого или копченого сала с ломтем хлеба и чесноком — любимая еда настоящего украинца. И вообще свинину здесь любят в любом виде. Особое праздничное блюдо — жареный молочный поросенок. К нему подают много хрена и жгучего красного перца. И пусть никого не удивляет такое название как **свиной балык.** Это просто-напросто — копченая свиная вырезка. Очень распространенные повседневные блюда здесь — домашняя лапша с творогом и шкварками и гречневая каша со шкварками.

А еще на Украине часто и охотно употребляют всевозможные кушанья из потрохов. Это и **огуречник** — суп с солеными огурцами, свежим зеленым салатом или шпинатом, корнеплодами и свиным сердцем. И *юшка по-мыс-*



ловски — суп из куриных потрохов. И **пирожки картофельные** — жареные на масле пирожки из картофельного теста с ливерной начинкой. И, конечно же, **украинские беляши**. Это ватрушки с мясом — открытые жареные пирожки или просто лепешки из дрожжевого теста, поверх которых лежит фарш (предпочтительно из ливера).

Само слово **«ливер»** — английского происхождения и в переводе означает «печенка». Однако сегодня под этим названием подразумевают съедобные внутренности животных.

В заключение можно обобщить, что своеобразие украинской кухни состоит в явном предпочтении свинины, и в особенности — сала. Заслуженную славу снискали ей борщ и мучные изделия, для приготовления которых в основном используется пресное тесто из пшеничной муки. А чеснок — любимое дополнение почти ко всем горячим блюдам. Специфическая особенность — комбинированная тепловая обработка. Как правило, продукты сначала обжаривают, а потом запекают или тушат.

ХОЛОДНИК В СТУДЕНЬ НЕ ЕДЯТ

(Белоруссия)

Северная соседка Украины — Белоруссия. Равнинно-холмистый рельеф этой необычайно красивой страны располагает к спокойствию и размеренности. Здесь множество полных грибами лесов и небольших рек. На широких бесконечных полях в мягком климате хорошо растут зерновые культуры и картошка. Нередко на опушке леса, у самой кромки поля рас-

полагаются большие пасеки. Но это только до листопада. А знаете ли вы, что такое «листопад» на белорусском языке? — Это название месяца, так же как и «студень». Листопадом называют сентябрь, а студень значит ноябрь.

Безмятежность и покой. Как ни странно, этими же словами можно охарактеризовать и национальную белорусскую кухню. Ее общий вкус такой же естественный, мягкий и простой, как сама природа. Здесь редко используют пряные пищевые добавки, набор приправ ограничивается всего несколькими наименованиями. Белорусы предпочитают чувствовать запах и вкус еды, а не приправ. В огромном белорусском кулинарном многообразии практически не встречаются блюда с ярко выраженным острым, кислым или даже сладким вкусом. И по физическим, и по вкусовым качествам к готовым белорусским кушаньям лучше всего подходит слово «нежные».

Что же это за удивительные слова, которые, как и названия месяцев, кажутся такими понятными, но на самом деле совсем нам не знакомы? **Холодник** — это холодный белорусский суп, наподобие русской окрошки. Только делают его не на квасе, а на щавелевом отваре.

Драченой называется картофельная бабка с жареным луком и шпигом. Это запеканка из

тертого картофеля с добавлением пшеничной муки и питьевой соды. Особую драчену здесь готовят зимой под Новый год. Когда наступает время резать свиней, в белорусских домах появляется **драчена со свиными потрохами**. А за праздничным столом часто можно отведать просто **драчену со свининой** — это когда в картофельную массу добавлены кусочки жареного свиного мяса.

Рыбные галки представляют собой клецки из рыбного фарша с картофельным крахмалом и молоком. Это одно из немногих белорусских блюд, которое подается обязательно с острой приправой — хреном.

Белорусский борщ отличается от русского и классического украинского тем, что свеклу для него не тушат и не пассеруют, а предварительно отваривают в кожице. Только потом ее чистят, режут и добавляют в суп вместе с пассированной мукой.

КУХНИ СЕВЕРО-ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ



Просто, удивительно, вкусно!
Что для Малыша приятнее всего?
Вечная слава селедке!
Почему Карлсон, который живет на крыше, не может посидеть за «шведским столом»?
Главные черты национального характера в одном блюде
Всякому бутерброду собственное имя

ПРОСТО, УДИВИТЕЛЬНО, ВКУСНО!
(Прибалтийские страны)

На севере Белоруссия граничит с тремя прибалтийскими странами — Латвией, Литвой и Эстонией. В общем-то, можно сказать, что их национальные кухни очень похожи между собой. Это обусловлено и близостью к Балтийскому морю, и едиными географическими и климатическими условиями, что предполагает приблизительно одинаковый набор используемых продуктов.

Так, например, *общее кулинарное пристрастие для всех в этом регионе — холодные закуски.* Быт и уклад жизни в деревне требовали от людей поутру, не мешкая, быстро съесть что-либо готовое, не нуждающееся ни в каком приготовлении. А что можно «перехватить» сразу после сна, еще до выхода на работу? Конечно же, хлеб с чем-нибудь заранее приготовленным. Так, основу крестьянского закусочного стола составили: хлеб, творог, крутые яйца, лук, заготовки и продукты, рассчитанные на длительное хранение.

Теперь уже нетрудно представить себе прибалтийский «холодный стол». Это сыр, колбаса и колбасные изделия, копченое и вяленое мясо, сало, копченая и соленая ры-

ба и многое другое. А что лучше всего получится из этого огромного разнообразия? Бутерброды! Но бутерброд бутерброду рознь. Потому здесь так велик и многообразен выбор закусок. А если к ним прибавить еще грибные и овощные заготовки? Богатые кулинарные возможности холодного стола сделали его основным в странах прибалтийского побережья. При этом горячие блюда стали дополнительными или перешли в разряд праздничных.

Другая *объединяющая «застольная» особенность всех прибалтийских стран — присутствие в их меню сладких супов. Это изумительное кулинарное изобретение получило здесь очень широкое распространение.*

Привычки, обычаи и всеобщая привязанность к холодным закускам определили и дальнейшее развитие поварского мастерства в этих краях. Со временем кулинары обогатили стол всяческими салатами, закусками и блюдами быстрого приготовления. Все они отвечают традиционным местным вкусам и прекрасно вписываются в традиционную национальную кухню. Однако отличия в кулинарной специфике разных прибалтийских народов все-таки есть. Вот как это выглядит сегодня в каждой отдельно взятой стране.

Южнее всех прибалтийских стран расположена ***ЛИТВА***. На становление ее национальной кухни оказали влияние как прибалтийские, так и белорусские кулинарные традиции. Вследствие этого, на фоне множества холодных закусок появилось еще и немалое количество горячих блюд преимущественно из грибов и картофеля. Близость Белоруссии сказалась и в том, что на литовском столе прочно утвердилась жидкая горячая еда в качестве первого блюда, а частью национальной трапезы стали овощные кушанья, в особенности — свекольные.

Наряду с излюбленными прибалтийскими молочными супами, запеканками, вареными и тушеными яствами, в Литве сложилась традиция фарширования. *Фаршируют здесь практически все и в основном — мясом.*

Типичная литовская холодная закуска — **индарити агуркай** — огурцы, фаршированные овощами. Кроме *помидору срюба* (томатный суп с рисом) и молочного супа с картофелем, здесь каждая уважающая себя хозяйка умеет готовить **борщок с ушками** — свекольный суп, где «ушами» являются отварные лепешки с грибным фаршем. На повседневном столе часто присутствуют такие блюда, как фаршированный картофель, **жемайчу блинай**

(т. е. блины по-литовски — картофельные биточки, фаршированные отварным мясом) и колбаса фаршированная (обжаренные куски колбасы с грибным фаршем).



Для встречи гостей лучше всего подходят **цепелинай**, что значит цеппелины. Не пугайтесь, эти цеппелины не летают над столом во время обеда. Они аккуратно лежат на тарелках, аппетитно выглядят и вкусно пахнут. А представляют собой вареные картофельные биточки с мясной начинкой. Особо важных гостей встречают охотничьими зразами — *меджётою винётиняй*. Это обычные

мясные зразы, фаршированные рублеными сосисками, грибами, ветчиной и луком.

Чуть севернее Литвы находится *Латвия*. Латышские холодные закуски и по сей день не имеют равных себе. Фаршированные яйца по-латышски сегодня знают и любят везде. А салаку под белым маринадом до того полюбили во всем мире, что пищевая промышленность некоторых западных стран выпускает даже готовые консервы по старинному латвийскому рецепту.

В латвийской кухне тоже *широко используются крупы, бобовые растения и молочные продукты, но здесь гораздо чаще и больше применяется рыба, особенно сельдь.* Салат «Россолс», жареная сельдь с луковым соусом, **сильтю пудиньш** (запеканка из селедки с отварным картофелем), **оглес цепта сильте** (сельдь, жаренная на углях) — это только маленькая часть всех национальных блюд, которые готовятся из селедки.

Своеобразность латышского стола заключается в том, что обед на нем состоит не из привычных трех или четырех, а всего из двух блюд — первое или второе и обязательный десерт.

Латышский суп сродни русскому. Он такой густой, что служит полноценной заменой

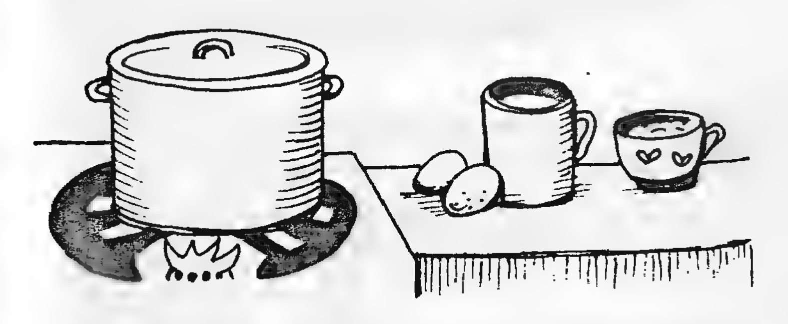
второго блюда. Такой суп в сочетании со сладким, высококалорийным десертом — и получается уже полноценный обед. Оттого, наверное, выбор десертов просто неограничен. Кроме сладких супов в Латвии делают еще много холодных сладких каш, как, например *бубертс* (манная каша со взбитыми яйцами), пирожных, пирожков со сладкой начинкой и разнообразных сладких запеканок с творогом, ягодами и фруктами.

Вообще запеканка — любимейшая еда латышей. Довольно часто на повседневном столе появляются и сильтю пудиньш, и *зивью пудиньш* (запеканка из рыбного филе с сыром). А также, **земниеку брокастис**, что означает «крестьянский завтрак» и представляет собой жаркое из свинины, говядины и домашней колбасы с луком, шпиком и картошкой, запеченное под яично-сметанным соусом.

Здесь в пищу часто употребляют зеленые капустные листья, свекольную ботву, щавель и крапиву. Очень много рецептов национальных яств из черствого хлеба и холодного отварного картофеля. Поэтому легко догадаться, что основной принцип латышских кулинаров: «ничего не выбрасывается». Сохраняется эта давняя традиция и сегодня. В современной латвийской кухне существует даже рецепт так

называемого **«послепраздничного» супа.** Для его приготовления используются остатки праздничного стола. По своему набору он близок к русской солянке.

Здесь из всех способов термической обработки предпочтение отдают тушению. А главная особенность всех тушеных латышских блюд заключается в том, что основной продукт, гарнир и соус доводятся до кулинарной готовности всегда вместе.



Характерно и то, что соусы в латвийской кухне преимущественно сладкие. Они являются специфическим дополнением не только к любому десерту, но даже ко вторым несладким блюдам.

Самое северное из государств Прибалтики — ***Эстония.*** Для эстонской национальной кухни характерны очень необычные блюда. Яркий тому пример — **суп с пивом.** Этот необыкновенный суп делается из пива,

молока, яиц, хлеба и сахара. Подают его не как первое, а как сладкое блюдо на десерт.

Другое удивительное эстонское блюдо мука *«кама»*. Эту смесь перемолотых гороха, ржи, пшеницы и ячменя, употребляют заваренной, с молоком или простоквашей. *Очень важную роль в рационе эстонцев играют бобовые культуры, а в частности бобы и горох.* Специфические национальные блюда: гороховая толченка (густое варево из гороха, картошки, свиного жира или сала, лука и молока), кислые щи с бобами и свиные ножки с горохом.

Большой популярностью здесь пользуется кушанье под названием *мулькапсад* или *капсад мульги*, что значит «капуста по-мульгиски». Это капуста, варенная с малосольной свининой и крупой. Вообще в Эстонии очень широко используются крупы. Кроме обычных каш, из крупы здесь делают еще и всевозможные вторые блюда и десерты. А уж супы в Эстонии никак не обходятся без круп. Таковы и молочный суп с ячменной крупой и картофелем, и молочный суп с горохом и перловой крупой.

Особое место в эстонской кухне занимают молочные продукты. Молоко здесь подают, например, к овсяному киселю *каэркаки-*

ле. Практически все соусы и заправки делаются на пресном или кислом молоке. Существует отдельное блюдо «кислое молоко с толокном», где толокно подается отдельно, но кислое молоко является обязательной к нему добавкой. Особой приметой эстонского стола стал *сыйр* — домашний сыр, сделанный специальным образом из творога, молока, яиц, сливочного масла, соли и тмина.

Приготовление ячменной коврижки и галушек из ячменной муки тоже немыслимо без молока. Да еще отдельно к ним непременно на стол поставят горячее сладкое молоко. Не пересчитать и эстонских молочных супов. Молочный суп с клецками из ячменной крупы, суп из свежего и кислого молока... но об этом после.

А пока стоит рассказать об отношении эстонцев к свинине. Из всех видов мяса, это самое излюбленное и чуть ли не единственное, употребляемое здесь. Свинину в Эстонии с давних времен привыкли и засаливать, и мариновать, и консервировать, ну и, конечно же, вкусно готовить. Щи с бобами делаются только со свининой, так же, как мулькапсад и гороховый суп. А еще характерными национальными блюдами являются: ржаной пирог со свининой и соус со

шпигом, который подают к отварному картофелю или картофельной каше.

Любимый способ тепловой обработки здесь варка.

Теперь, чтобы попробовать «на зубок» и получить полную картину прибалтийской кухни предлагаю составить меню полного обеда из трех блюд:

На первое — эстонский **суп из свежего и кислого молока.**

На второе — *плокштайнис* — литовская картофельная бабка.

На десерт — латышский **хлебный суп со взбитыми сливками.**

За дело, молодые кулинары! Сначала десерт. Так как хлебный суп варят, но подают охлажденным, то приготовление обеда стоит начать с него, чтобы он успел остыть за время приготовления остальных блюд.

Рецепт специально для тебя:

Хлебный суп

150 граммов ржаных сухарей (подойдет также черствый «Ароматный» или «Бородинский» хлеб) залить кипятком и, когда набухнут, протереть через сито вместе с настоем. Добавить 30 граммов изюма (или сухофруктов), 60 граммов сахара и чуточку

корицы. Туда же положить 50 граммов очищенных, порезанных ломтиками яблок и граммов 20 протертой клюквы. Все это поставить на огонь и кипятить 5 — 10 минут. Оставить охлаждаться. Холодный десерт разлить в порционные миски. К столу подавать со взбитыми сливками.



Суп из свежего и кислого молока

Поставить на огонь 200 граммов свежего молока в большой кастрюле. Хорошо взбить 2 яйца с 50 граммами кислого молока (кефира). Посолить на вкус и добавить чуть-чуть сахара (грамма 3). Постоянно помешивая, влить эту смесь в горячее свежее

молоко и довести до кипения. Готовый суп следует подавать в теплом виде.

Плокштайнис (картофельная бабка)

Очистить и тщательно помыть 300 граммов картошки. Натереть ее на терке. Добавить три яйца, посолить и перемешать. Выложить на противень и запекать в духовке. Пока бабка печется, почистить и нашинковать 20 граммов лука. Поджарить его на свином жире. Перед тем как подать на стол плокшлайнис, залить его жиром с обжаренным луком.

Это и будет простой, удивительный и вкусный обед. На здоровье!

ЧТО ДЛЯ МАЛЫША ПРИЯТНЕЕ ВСЕГО?

(Скандинавские страны)

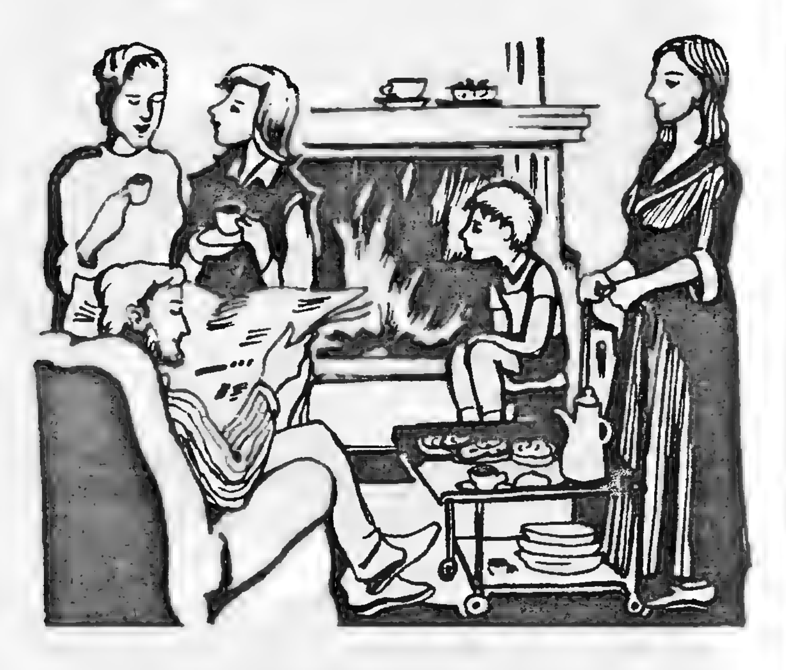
«Кофе пили всегда в столовой у камина. ...Малыш не любил кофе, но зато очень любил сидеть вот так с мамой, и папой, и Боссе, и Бетан перед огнем, горящим в камине...

Малыш сидел на своем любимом месте у камина — так близко к огню, как только возможно. Вот эти минуты, когда вся семья после обеда пила кофе, были, пожалуй, самыми приятными за весь день...»

Узнали? Да, это та «самая обыкновенная шведская семья по фамилии Свантесон», которая живет «в городе Стокгольме, на самой обыкновенной улице, в самом обыкновенном доме». И то, что они *каждый день пьют горячий некрепкий кофе, и то, что у них есть камин, и то, что они обедают поздно, а горячее едят всего один раз в день — все это привычно не только для них, но и для всей Швеции, и даже для всех соседних стран. А страны эти называются скандинавскими*, так как три из них располагаются на Скандинавском полуострове. Но к ним принято относить еще и Данию, которая на самом деле существует как отдельный небольшой европейский полуостров. Сам Скандинавский полуостров так далеко врезается в воды Мирового океана, что омывается не одним и даже не двумя, а целыми четырьмя морями.

Поскольку скандинавских стран тоже четыре, можно было бы сказать, что «водные ресурсы» распределены поровну, но это не совсем так. Ведь Дания практически со всех сторон окружена водой: с востока — Балтийским, а с севера и запада — Северным морями. Финляндия же настоящего моря почти не знает. Ей достались только Финский и Ботнический залив. Он же отделяет ее от большей

части Швеции, чьи острова и юго-восточные границы находятся в Балтийском море. А вот Норвегия выходит и на Северное, и на Баренцево море, да к тому же имеет и свое собственное, которое так и называется — Норвежское море.



Узнав все это, первое, что приходит в голову, что здесь, наверно, есть очень много рыбы, которую скандинавский народ с удовольствием ест. Это так. Но *пристрастие к хорошо приготовленной морской рыбе далеко не единственная общая кулинарная особенность скандинавских стран.*

Главное, что так сильно роднит скандинавские кухни — **шмёребрёдседел** — *холодный стол, состоящий в основном из бутербродов*. В Дании их называют «*шмёребрёд*», а в Швеции — «*шмёргас*». В Норвегии это «*колдборд*», а в Финляндии — **«войлейпя-**



пёйтя». Под этими разными названиями в каждой из стран подразумевают одно и то же — небольшой кусочек хлеба с маслом, покрытый какой-нибудь закуской. Скандинавы считают, что это очень вкусно, а главное практично. Выбор бутербродов здесь поражает многообразием.

Но об этом позже, когда дойдет очередь до рассказов о каждой национальной скандинавской кухне в отдельности. А пока нужно отметить, что *шмёребрёдседел и есть самый большой вклад скандинавских стран в мировое кулинарное наследие. Ведь без него сегодня мы практически не можем обойтись. Он получил широкое распространение почти во всех уголках мира, а общепринятое его название:* **«шведский стол».**

Несмотря на такое множество общих для всех привычек и вкусов, в каждой скандинавской стране существует, конечно же, и своя, отличная от других, специфическая национальная кухня.

ВЕЧНАЯ СЛАВА СЕЛЕДКЕ!
(Норвегия)

«Быть или не быть?» — вот вопрос, на который не мог найти ответ принц Датский из трагедии «Гамлет» У. Шекспира. Перед норвежскими гурманами стоит не менее сложная дилемма — «говядина или рыба?». Веками они пытаются принять окончательное решение по этому вопросу, но это им не удается. Периодически они пробовали блюда

то из одного, то из другого так полюбившегося им продукта. Со временем они все больше и больше совершенствовали свое мастерство в их приготовлении, отчего выбор становился все труднее. В конечном итоге, норвежцы додумались до того, что даже **клопс** — самое что ни на есть типичное национальное блюдо — стали готовить как из говядины, так и из рыбы.

Что собой представляет клопс? Это клецки или маленькие котлетки из рыбного или говяжьего фарша в молочно-крахмальном соусе. Фарш для них готовится наподобие котлетного, с той лишь разницей, что лук кладется уже пассированным. В Норвегии есть поговорка, что «рыба любит плавать и в желудке». Поэтому к рыбному клопсу обычно подают в большом количестве пиво.

Вообще, норвежцы — натуры сомневающиеся и нередко противоречивые. Вот историко-кулинарный пример тому. В 1555 г. в Норвегии вышла книга некоего Рифа. Называлась она «Новая поваренная книга для больных». В ней автор пишет, что селедка столь хороша и полезна, что «устраняет недуги тела так же, как солнце уничтожает туман. Особенно хорошо она справляется с лихорадкой и кашлем, вылечивает собачий укус,

вытягивает из головы несколько болячек и даже полностью снимает водянку».

Но уже в 1598 г. норвежскому читателю предоставилась возможность ознакомиться с книгой Конрада Геснера «О рыбах», где та же сельдь объявлена «непригодной в пищу».

Несмотря на все это, селедка с давних пор является, бесспорно, самым любимым видом рыбы для норвежцев. Здесь ее считают одним из основных продуктов питания. И, поверьте, есть большая доля правды в шутке: «Истинный норвежец ест селедку двадцать один раз в неделю». Каких только яств не готовят здесь из селедки! Это и холодные закуски, и паштеты, и салаты, и супы, горячие блюда и даже пироги. Есть специфическое норвежское блюдо — **селедка в тесте**. Для его приготовления предпочитают некрупную и обязательно свежую сельдь. Половинки селедки обмакивают в жидкое блинное тесто и обжаривают во фритюре до золотистой корочки. Здесь это называется: «Пальчики оближешь!»

Сегодня весь мир знает норвежскую **селедку под белым соусом**. Сами же норвежцы называют ее сельдь «Осло». Это такие небольшие отварные рулеты (рольмопсы) из филе селедки под сливочным соусом со спе-

циями. Стоит отметить, что все эти блюда здесь употребляют как в горячем, так и в холодном виде.

Если мы говорим «салат из селедки», то подразумеваем измельченную соленую сельдь с овощами. Однако **норвежский салат из сельди** это что-то совершенно особое. Предлагаю попробовать:

<u>Рецепт специально для тебя:</u>

Норвежский салат из сельди

Сельдь хорошо вымочить! Затем очистить и удалить внутренности. Потом разрезать вдоль, а после этого еще и кубиками, но не очень мелко.

Одну мелко нарубленную луковицу обжарить на маргарине.

Взбить два яйца с тремя столовыми ложками уксуса (при этом яйца должны свернуться). Этой смесью залить лук. Полученный соус приправить чайной ложкой горчицы и щепоткой сахара. Все остудить и положить туда куски селедки. Салат можно украсить петрушкой и кружками сваренных вкрутую яиц.

А теперь о редких и отменных горячих блюдах. Их в основном готовят из мяса, а точ-

нее (как уже упоминали) из говядины, но в них тоже присутствует «морская тематика».

Возьмем, к примеру **сьемансбифф.** Это означает мясо по-флотски. А представляет он собой гуляш по-норвежски. Это венгерское блюдо получило столь широкое распространение, что теперь каждая национальная кухня допускает свои особые специфические дополнения к классическому рецепту. В Норвегии, например, перед жаркой мясо обмазывают горчицей, а красный перец не кладут вообще.



Гораздо реже, чем сьемансбифф, на норвежском столе появляется **баранина с капустой и перцем.** Ее готовят обычно по праздникам или к воскресной встрече гостей. Это

блюдо состоит из обжаренных кусков баранины и тушеной капусты, которые впоследствии вместе запекаются под коричневым мучным соусом.

Куда чаще здесь едят любимые всеми *жареные колбаски*. Эту удивительную пищу по праву можно назвать образцом норвежского вкуса. Такого вы точно больше нигде в мире не встретите! Одно это блюдо отражает почти полностью всю самобытность норвежской кухни. Представьте себе: две колбаски (наподобие наших сарделек) обжаренные до золотистой корочки... вдруг бросают в кипяток, но при этом не кипятят. Для начала нужно чтобы пропала корочка. Затем эти же колбаски укладывают — на что бы вы думали? — на порезанные дольками яблоки! Все это хорошенько сдабривают растительным маслом, а в придачу сверху кладут еще и куски сливочного масла. После этого обильно приправляют полученный кулинарный шедевр сахарным песком и кладут в духовку на полчаса!

Но не подумайте, что сами по себе жареные колбаски являются норвежским изобретением, отнюдь. Просто только здесь существует такой своеобразный способ их приготовления. А ведь именно с жареной колбасой было свя-

зано одно из больших огорчений хорошо знакомого всем «красивого, умного и в меру упитанного мужчины в самом расцвете сил».

ПОЧЕМУ КАРЛСОН, КОТОРЫЙ ЖИВЕТ НА КРЫШЕ, НЕ МОЖЕТ ПОСИДЕТЬ ЗА «ШВЕДСКИМ СТОЛОМ»?

(Швеция)

Вспомним встречу Малыша и Карлсона, который живет на крыше, после долгой разлуки.

«— Спокойствие, только спокойствие! У тебя есть какая-нибудь еда? Может, мясные тефтельки или что-нибудь в этом роде? Сойдет и кусок торта со взбитыми сливками.

Малыш покачал головой:

— Нет, мама сегодня не делала мясных тефтелек. А торт со сливками бывает у нас только по праздникам.

Карлсон надулся...

— У нас сегодня на обед жареная колбаса, — сказал пристыженный Малыш. — Хочешь колбаски?

— ...Что ж, колбаса так колбаса. А знаешь, она не дурна. Конечно, с тефтелями не сравнишь, но от некоторых людей нельзя слишком многого требовать».

А что же такое эти тефтели, которые так расхваливает Карлсон?

В Швеции их называют *кётбулар*. Надо уточнить, что в принципе **тефтели** — это некрупные шарики из мясного фарша. И здесь нам сразу же понадобится разъяснение другого кулинарного термина — **фрикадельки**. Это шарики из фарша, сваренные в бульоне.

Вот что могло быть написано в поваренной книге мамы Малыша: «В фарш для кётбулар кладут: рубленое и скобленое мясо, тертый лук, отварной картофель, картофельную муку, молоко, соль и перец. Хорошенько перемешивают и из него формируют фрикадельки величиной с орех. Обжаривают их как во фритюре». Именно их так любил Карлсон, который живет на крыше. А его друг Малыш?

Чтобы узнать это, достаточно «...поставить перед ним чашку горячего шоколада и свежие плюшки. Все это Малыш очень любил. Еще на лестнице он уловил сладостный запах только что испеченной сдобы. А от маминых восхитительных плюшек с корицей жизнь делалась куда более терпимой». Да, *плюшки с корицей* — любимое лакомство шведских детей. Такой вывод легко сделать, если вспомнить, что Малыша звали просто Сванте и был

он самым обыкновенным мальчиком — младшим сыном в той «самой обыкновенной шведской семье по фамилии Свантесон», что жила в Стокгольме.

Еще одно доказательство того, что плюшки с корицей любят в Швеции все — тот ужасный случай, который произошел с фрекен Бок. Ведь именно из-за этих плюшек, которые она напекла, Карлсон и Малыш решили пойти на риск, а сама домоправительница получила устрашающее послание от неведомого привидения: «Ну и плюшки! Деньги дерешь, а корицу жалеешь. Берегись!».

Обо всем этом весело и забавно рассказала всему миру знаменитая шведская писательница Астрид Линдгрен. А еще она поведала об удивительной и полной приключений жизни другого шведского мальчика — Эмиля из Лёнеберге. Увлекательный рассказ о маленьком шалопае, описывает повседневную жизнь всей его семьи. Так занимательно и ненавязчиво перед нами открываются и любопытнейшие секреты шведской кухни. Вряд ли кто-нибудь когда-нибудь позволял себе более роскошное застолье, чем то, что организовал герой А. Линдгрен.

Однажды, когда родители уехали, Эмиль устроил рождественское празднество у себя в

поместье Катхульт для всех бедняков из приюта. То, чем он их угощал, является почти полным перечнем всех самых типичных зимних блюд в Швеции. Большинство из них — праздничные, и готовят их специально к рождественским праздникам, которые в католических странах отмечаются очень широко.

«А теперь вы узнаете, что находилось на кухонном столе в Катхульте: кровяная колбаса, домашние свиные колбаски, холодец, **лебервурст** (особая домашняя ветчинная колбаса из кусков свиного мяса), **метвурст** (такая же колбаса, только из говядины), котлеты, свиные отбивные, окорок, картофельные оладьи, маринованная скумбрия, **бастурма** (вяленое соленое мясо), отварной свиной язык в желе, шницель, рождественская ветчина, большая головка сыра, сладкая рисовая каша на молоке, чернослив и груши в сахаре, слоеный пирог с сыром, яблочный торт, клубничное варенье, взбитые сливки, ржаные хлебцы, сдобные булочки и домашний хлеб». Ну как, слюнки потекли? За такой трапезой сидели гости Эмиля.

Да, это было не просто изобилие, а настоящий кулинарный праздник. А главное — это типичный шведский стол! Ведь почти все перечисленные блюда предназначены для упо-

требления в холодном виде. Но в Катхульте не было выполнено одно важное условие.

То, что сегодня принято называть **«шведским столом»**, представляет собой обычный большой стол со множеством всевозможных холодных закусок на нем и ни одного стула поблизости. За «шведским столом» не едят. К нему просто подходят, кладут себе на тарелки приглянувшиеся яства и отходят, чтобы откушать их стоя. Поэтому ни непоседа Карлсон, никто иной не может за «шведским столом» посидеть.

А теперь вернемся собственно к еде. Перечисление всего многообразия, которым маленький Эмиль потчевал бедных стариков, мы закончили домашним хлебом. А вот **шведский хлеб** — это особое явление в хлебопечении, и о нем стоит рассказать отдельно. Мы уже выяснили, что шведы, от мала до велика, любят сладкую выпечку. Так что не удивляйтесь, узнав, что большинство сортов хлеба в Швеции — сладкие.

Если верить статистике, каждый швед съедает ежегодно сорок семь килограммов сахара. *Здесь сахар кладут практически в любое блюдо*, даже в печеночный паштет и маринованную селедку. В Швеции есть даже специальный сорт подслащенной кровя-



ной колбасы, которую подают на стол с ягодным компотом. Любимое блюдо всех шведов — темный фасолевый суп со шпиком — тоже слегка подслащается.

Это самый любимый шведский суп, а самый удивительный — *ёлеброд* — суп из пива (в него, кстати, тоже кладут сахар). А готовят его обязательно из двух видов пива — темного и светлого с добавлением яиц, взбитых с молоком и мукой. К нему обычно подают тот самый сладкий хлеб.

Как уже знаем, к пиву норвежцы предпочитают рыбу. В Швеции тоже употребляют много рыбы. Здесь существует столько рыбных рецептов, что они даже распределены по сезонам. Поскольку для приготовления отменных блюд предпочитается всегда свежая рыба, то многое в рыбном меню зависит от периодов появления у берегов морских стран разных пород рыб. Так, например, шведское национальное блюдо **рыба по-весеннему** готовится только из скумбрии. Это потому что именно весной бывает огромный наплыв косяков скумбрии в шведских водах.

Блюдо «рыба по-весеннему» является очередным доказательством скандинавского пристрастия к холодным закускам. Несмотря

на то, что свежая скумбрия подвергается тепловой обработке, к столу ее подают в холодном виде под особым соусом из майонеза, сливок и зелени.

А к воздушному рыбному пирогу здесь относятся так же, как и к пирогу со взбитыми сливками. Это блюдо готовят по праздникам. При этом доступно оно во все времена года. В рецепте его приготовления нет ограничений относительно того, какую рыбу использовать. Годится любое свежее рыбное филе.

Шведы нашли удивительное применение сельди. Как вам понравится такое словосочетание: **«бифштекс из сельди»**? По меньшей мере, звучит странно. Тем более, если знать, что в самом слове **«бифштекс»** английский корень «beef» означает «говядина». Сам по себе бифштекс представляет обжаренный кусок говяжьй вырезки. Однако название шведского блюда *«зильбулар мед коринтзёс»* буквально переводится как «бифштекс из селедки с соусом из коринки». Но пусть наименование не вводит вас в заблуждение. Фарш для «зильбулар мед коринтёзс» готовят из свинины и говядины в равных количествах с добавлением отварного картофеля, обжаренного лука, яиц и хорошо вымоченной селедки. Вот из него-то и формируют собственно

бифштексы, которые после обжаривания подают под сладким соусом из коринки.

А еще шведы очень любят блины, начиненные брусникой, и всякие другие сладости. как, например, пресловутый шведский яблочный торт и суфле из крыжовника. Поскольку слово **«суфле»** может оказаться не совсем понятным, спешу объяснить, что оно французского происхождения. Под ним повара всего мира сегодня понимают кулинарное изделие, в состав которого входят взбитые яичные белки. Однако у кондитеров на этот счет свое мнение. Они считают, что слово «суфле» применительно и к смеси сливок или молока с сахаром, из которой готовится мороженое.

К примеру, **шведский яблочный торт**, о котором мы упоминали два раза, тоже представляет собой суфле с добавлением сливочного масла и молотого миндаля, выложенное на тушеные в сахарном сиропе куски яблок. Все это запекается в духовке на слабом огне.

Этим же тортом и подавился мэр городка Вимербю, когда в его гостиную, где за праздничным столом сидела вся знать города, ворвался на лошади Эмиль из Ленеберге.

Попрощаемся на время с любимыми литературными героями и переберемся на другую сторону Финского залива.

ГЛАВНЫЕ ЧЕРТЫ НАЦИОНАЛЬНОГО ХАРАКТЕРА В ОДНОМ БЛЮДЕ

(Финляндия)

Вы ожидаете *калекукко*? Тогда вам следует запастись терпением. Сядьте спокойно у камина и займитесь пока ежевичным сиропом. Именно так поступают финны, потому что приготовление их любимого национального блюда занимает аж шесть часов.

Можно смело сказать, что калекукко — плод всего самого хорошего, что присуще финскому национальному характеру. Здесь говорят, что это блюдо являет собой высшую из добродетелей, свойственных Стране полуночного солнца, а именно — терпение и упорство. В готовом виде калекукко представляет закрытый пирог из пресного теста с рыбной начинкой.

Путешественники и бывалые туристы утверждают, что в Финляндии немудрено быстро и сильно поправиться. Во-первых, потому что здесь предпочитают довольно калорийный и очень вкусный домашний стол. А во-вторых, в этой стране едят много свежего, ароматного хлеба. Им здесь заедают даже пироги.

«Мы не любим сливочное масло, хотя оно у нас имеется в достатке», — говорит героиня финского писателя Питари Пэвэринта. Как

раз потому что финны не любят сливочное масло, они приноровились сдабривать его разными добавками. Самый распространенный вариант — это когда масло смешивают с очень мелко порубленным луком, измельченным укропом и небольшим количеством чес-



нока. Намазанные этим маслом ломтики хлеба называются **войлэпэпёютэ**. Эта финская закуска красиво смотрится на плоских блюдах «шведских столов». Войлэпэпёютэ бывают на удивление разнообразно и пестро оформлены.

«А вот рыбу, да еще так приготовленную, едим с большим удовольствием», — воркова-

ла хозяйка, подавая на стол блюдо с чищеной балтийской килькой, приправленной уксусом и мелко нарезанным луком. «Мясо мы также не очень любим, — сказала Лаарила, набивая рот килькой и хлебом. — Да мясо в самом деле не идет ни в какое сравнение с рыбой, поэтому мы и не дали его на стол. Эта рыбка намного лучше любого мяса и масла». Эта цитата из того же произведения Пэвэринта раскрывает практически все основные постулаты национальной финской кухни. Их можно легко сформулировать и перечислить.

На первом месте стоит, конечно же, гостеприимство. Здесь даже нежданного гостя всегда накормят вкусной домашней пищей. И это другая национальная особенность — пристрастие к простой домашней кухне. А главное — рыба. Приготовленная самыми разными способами, она и составляет основу финской национальной кухни.

Самые часто приготовляемые в повседневной жизни финнов блюда это калалаатикко и майтокалакейто. *Калалатикко* — это запеканка из картофеля и сельди под «крышкой» из яиц, молока и муки. А *майтокалакейто* — тушеная в молоке морская рыба.

О том, что рыбу здесь используют в любом виде и не дают пропасть никаким рыбным

продуктам говорят такие национальные блюда как *маймарокка* и саламат. Что такое *«карельский саламат»*? Это холодная закуска наподобие салата из вареных молок, рыбьей печени и засоленной рыбной икры, заправленных мелко порезанным луком. А маймарокка изумит и самых искушенных любителей рыбных блюд. Ведь это же суп из вяленой рыбы! Кроме картошки, лука, сущика (мелкая сушеная рыба) и специй в этот суп больше ничего не кладут.

Простые, без особых изысков, но поразительно вкусные все типичные финские блюда. Такими же являются и **таттисоппа** (картофельный суп с грибами и крупой), и *кялакяярейтя* или рыбники по-фински (пирожки из кислого теста, где рыбное филе для начинки никак не обрабатывается и кладется сырым).

Если говорить вообще о финской выпечке, надо отметить, что закрытые пироги здесь встречаются довольно редко. В большинстве своем «пирожки» представляют собой лепешку, поверх которой расположена начинка, которую зачастую смазывают сверху сметаной. Примеров тому много. Отметим только *картофельные колоба* и *колоба толоконные*.

ВСЯКОМУ БУТЕРБРОДУ СОБСТВЕННОЕ ИМЯ

(Дания)

Дания — самая южная скандинавская страна. Утвердившееся во всех скандинавских странах понятие «шмёребрёдседел» (шведский стол) датского происхождения. И это не случайно. *Именно датская кухня обладает наибогатейшим ассортиментом холодных блюд. Основную его часть составляют, конечно, бутерброды* — шмёребрёд.

В Дании насчитывается более двухсот видов различных бутербродов. И любой из них имеет свое собственное название.

А сколько здесь продуктов для покрытия бутербродов! Одно их перечисление заняло бы несколько страниц солидной поваренной книги. Мы же можем позволить себе сказать только то, что они бывают мясными, рыбными и овощными. Представление о них может дать приблизительно такой перечень того, что кладут на уже помазанный хлеб:

1) кусок ветчины, кружок вареного вкрутую яйца и ломтик соленого огурца;

2) предварительно размятый сыр «рокфор», кольца свежей редиски и сырой желток;

3) зелень петрушки, толстый кусок варе-



ного вкрутую яйца, томатное пюре, кружки сарделек или колечки анчоусов;

4) отварное мясо, мелко порезанный лук, кусочки маринованной свеклы, а в середине — сырой желток;

5) жареная рыба, густой соус на яичных желтках (ремулад) и долька лимона;

6) кусок соленой лососины, размятый со сметаной вареный яичный желток и листик петрушки;

7) сельдь в желе и тонкие ломтики сладкого красного перца. Перечислять можно практически до бесконечности.

К бутербродам в Дании часто подают салаты или накладывают готовый салат на хлеб, тоже в виде бутерброда. Для этой цели подходят и **датский салат из макарон**, где отварные морковь, цветная капуста и корни сельдерея перемешаны с вареными макаронами и кусочками ветчины, а все вместе заправлено майонезом. И датский салат из сельди и зеленой фасоли, и **копенгагенский салат**, который состоит из отварной рыбы, соленых огурцов и свежих помидоров, заправленных соусом из майонеза и горчицы. И даже **соленая курица с ананасом**. Она же является и отдельным самостоятельным блюдом, а представляет собой вареное мари-

нованное куриное мясо под соусом «майонез», который предварительно разбавлен ананасовым соком. Сверху мясо посыпается тертым ананасом. Соленую курицу с ананасом иногда подают и в горячем виде, а гарниром к ней служит запеченный картофель.

Вот такая сладко-соленая и очень холодная скандинавская кухня.

КУХНИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ



Душевный суп, непорочные котлеты
и прилежные пончики на десерт
В Дрездене — из муки и сахара,
в Гамбурге — из угря,
а в Берлине — вымя, и везде — чудеса
И часто, и много
Кое-что о толстяках
Не называйте француза гурманом
Чрезвычайно изысканная,
но и общераспространенная
Омлет — не яичница
«Закуску или десерт?» —
«И того и другого, только бы из сыра»
Гарантия удачи — нежные
девичьи руки
О правилах и исключениях
«О, ма карони!»
Гении на кухне
Четыре повара — один салат

ДУШЕВНЫЙ СУП, НЕПОРОЧНЫЕ КОТЛЕТЫ И ПРИЛЕЖНЫЕ ПОНЧИКИ НА ДЕСЕРТ

(Германия)

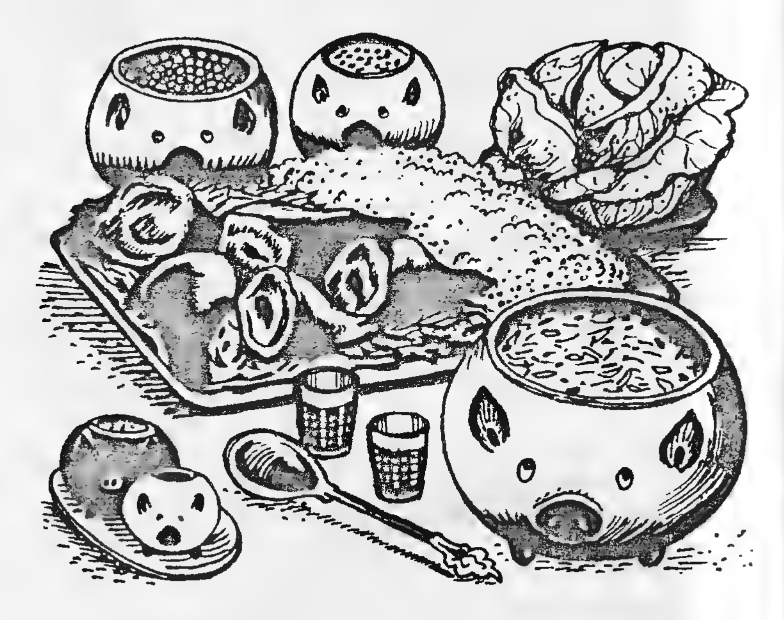
Накрыли. Весь старонемецкий стол
Найдется здесь, вероятно.
Сердечный привет тебе, свежий салат,
Как пахнешь ты ароматно!

Каштаны с подливкой
в капустных листах,
Я в детстве любил не вас ли?
Здорово, моя родная треска,
Как мудро ты плаваешь в масле!

Кто к чувству способен, тому всегда
Аромат его родины дорог.
Я очень люблю копченую сельдь,
И яйца и жирный творог!

Эти строки великий поэт Генрих Гейне посвятил древней, но вечно любимой немецкой кухне. Но это стихи, а вот его же прозаические строки: «Ни слова о немецкой кухне. Она обладает всеми мыслимыми достоинствами и всего одним-единственным недостатком; но его я не раскрою. Есть в немецкой кухне про-

чувственные, но нерешительные мелкие сла дости, влюбленные блюда яичные, прилежные пончики, душевный суп с ячменем, золотистые пирожки с яблоками и салом, непорочные домашние котлеты и квашеная капуста — блажен тот, чей желудок ее переварит».



Итак, южная соседка Дании — Германия. Творческий гений во многом одухотворил и приукрасил такой обыденный предмет, как еда, но в перечислении самых типичных и излюбленных блюд немецкой кухни он точен и совершенно объективен.

Здесь любят, чтобы каждое блюдо имело один очень сильный и ярко выраженный

вкус. Если речь идет о сладостях, то они должны быть очень сладкими, мясо — мясным (для усиления вкуса немецкие кулинары часто используют разные мясные продукты в одном блюде), а квашеная капуста (даже если она тушеная) — кислой. А уж в этом немцы разбираются лучше всех. Ведь *квашеная капуста со свининой — самое любимое блюдо во всей стране*.

Такое утверждение может показаться странным всем, кто знает историю и самобытность Германии, чьи размеры отнюдь не маленькие. Вся ее территория и по сей день разделена на отдельные земли, многие из которых в прошлом были самостоятельными государствами. В каждом подобном районе свои кухонные привычки, поваренные секреты, кулинарные традиции и особенности. Поэтому излюбленную свинину с капустой готовят везде, но по-разному.

Например, в Берлине предпочитают **свиные ножки с кислой капустой и горошком** — к сваренным с ягодами можжевельника свиным ножкам добавляют квашеную капусту и варят вместе до готовности. Отдельно сваренный горох протирают сквозь сито и выкладывают на блюдо вместе с горячими ножками и капустой.

А в Нижней Саксонии делают *кислый каббес* — сначала отваривают до полуготовности свиную голову или ребра, затем добавляют кислую капусту, лук, яблоки, ягоды можжевельника, специи и тушат все вместе. Под конец вливают немного белого вина, а к столу подают с подливкой из обжаренной на жире муки, тертого хрена и сливок.

В Тюрингии же свинину с капустой готовят в горшочке. Специфическим дополнением здесь являются говяжьи почки, а приправой служит красное вино.

Да, свинину смело можно назвать отличительным знаком немецкой кухни. Здесь ее используют во всех возможных видах и состояниях. Во-первых, здесь жарят и тушат исключительно на свином жире или смальце.

Во-вторых, часто и много употребляют свиные шкварки и сало. Достаточно упомянуть такие немецкие блюда, как: **мекленбургский рулет со шкварками** — небольшие жареные рулеты из картофельного теста с начинкой из шкварок, пассерованного лука и зелени петрушки; **швабские вареники**, начинкой для которых служат шпинат, рубленое мясо, соленое и копченое сало и **«Небо и земля»**. Это поэтическое название принадлежит одному удивительному яству из зем-

ли Северный Рейн–Вестфалия. Олицетворением неба в этом блюде стали яблоки, а земля представлена в образе картошки. И то и другое отдельно варят и растирают, а потом, смешав, взбивают их в пышное воздушное пюре. Вкуснейшим дополнением к нему являются кубики свиного сала, обжаренные вместе кружочками лука и кровяной колбасы.

В-третьих, испокон веков в немецкой кухне сохранились рецепты множества заготовок из свиного мяса. Свинину здесь и солят, и вялят, и коптят... а до чего велик выбор немецких колбасных изделий! Праздничный стол в Германии немыслим без ветчины, соленого или копченого окорока, буженины или карбонада.

Если кто не знает точный смысл этих магических для каждого немца понятий, попробую объяснить как можно точнее. **Окорок** — так называется часть свиной туши, а конкретнее — бедро. **Ветчина** — это вареноконченое мясо свиного окорока. **Буженина** — кусок свинины варено-печеный, приготовленный для длительного хранения и потребления в холодном виде. **Карбонадом** принято называть вареную свиную вырезку, обработанную определенными химическими

веществами, чтобы надолго сохранить ее питательные и вкусовые качества.

О том, что мясные заготовки широко используются в национальной кухне Германии, говорит и тот факт, что они служат не только холодными закусками, но участвуют и в приготовлении некоторых горячих блюд. Мы уже



говорили о еде под названием «Небо и земля», где важную роль играет кровяная колбаса. Но типичными немецкими яствами являются также: **ветчина с зеленой фасолью** — запеканка из переложенных слоями кубиков картошки, ветчины и ломтиков стручковой фасоли, залитых смесью из яиц, молока и тертого сыра; **отбивной шницель из соленого окорока** — па-

нированные ломтики вымоченного окорока и *лаксбус*. Под этим странным (скорее всего нидерландским) названием скрывается блюдо из солонины, соленых огурцов и селедки, картофеля и маринованной свеклы. А поверх каждой порции должна красиво лежать яичница-глазунья. Это блюдо характерно для северных районов. Его родиной можно назвать землю Шлезвиг–Гольштейн. Здесь это праздничная еда, которую обычно подают первого января утром, после новогодней ночи. Когда-то на Восточно-Фризнских островах считалось, что в лаксбусе моряки находили заново все то, что потеряли за истекший год.

Вот мы и заговорили о рыбе, а к ней, как и к субпродуктам и сладостям, в Германии особое отношение.

В ДРЕЗДЕНЕ — ИЗ МУКИ И САХАРА, В ГАМБУРГЕ — ИЗ УГРЯ, А В БЕРЛИНЕ — ВЫМЯ, И ВЕЗДЕ — ЧУДЕСА

Немецкие рыбные блюда довольно странны, и зачастую их содержание не соответствует названию. Попав в немецкий ресторан, вы можете оказаться в щекотливом положении,

заказав то, что написано в меню и, получив совсем не то, что сами подразумевали под его названием. Чтобы ваши ожидания не были обмануты, я расскажу о самых странных несовпадениях.

То, что немцы называют **рыбой в масле**, на самом деле представляет собой быстро замаринованную рыбу под густым яично-мучным соусом с отварным картофелем. А вот **жареная рыба по-гамбургски**, это совсем не то, что может представить себе любой другой европеец, услышав словосочетание «жареная рыба». В сущности, ни о какой жарке нет и речи. Рыбу сначала отваривают, а затем очищают от костей и выкладывают на почищенную вареную картошку. Всему этому дают настояться в предварительно приготовленной подливе из корней для супа, пряностей, муки и рыбного бульона. Это и называют рыбой, жаренной по-гамбургски, не чудно ли?!

А вообще, гамбургские кулинары отличаются особым мастерством в приготовлении рыбы. Их славу по всей Европе разносит знаменитый **гамбургский суп из угря**. В процессе его приготовления очень важно соблюсти строгую очередность. Сначала нужно сделать наваристый костный бульон с копченостями.

В нем варят размоченный горох, корни для супа и чернослив. Только потом туда закладывают порезанный кусочками угорь, а под конец заправляют солью, перцем, сахаром и укропом и тут же подают на стол. Этот суп во всем мире признан одним из чудес кулинарного искусства.



Сразу после приготовления на стол подается и **тюрингское жаркое в горшочке.** Это отменное блюдо — свидетельство тонкого немецкого вкуса к субпродуктам. Основными его компонентами являются свиной рубец и говяжьи почки. Опять-таки, соблюдая строгую очередность (знак пресловутой немецкой

скрупулезности и дотошности), рубец сначала отваривают, добавляя разные специи в определенное время, затем кладут почки и варят все вместе до готовности. Потом мясные продукты вынимают, а в бульон добавляют красное вино и мед и проваривают ровно семь минут. В эту смесь заново кладут рубец, почки и дают им настояться. К столу это блюдо подают в глиняном горшочке.

Глиняный горшок, красное вино и свиной рубец — неотъемлемые части и знаменитого «охотничьего» блюда из Рейнской области. Называется оно **«заяц в горшочке»**. Оно представляет собой переложенные слоями куски зайчатины, обваленные в муке, рубца, репчатого лука и тертого черного хлеба. Все это, залитое вином, тушится в горшке полтора-два часа.

Знаете ли вы, что такое **берлинский шницель**? Если не знаете, то никогда не догадаетесь! Данное очень специфическое кушанье делается тоже из субпродуктов. Это тщательно сваренное коровье вымя, впоследствии панированное и обжаренное наподобие шницеля. Невидаль-то какая, а?

Но самыми удивительными в немецкой кухне были и остаются сладости. Говоря о «прочувственных и нерешительных сладо-

стях» Гейне, скорее всего, имел в виду, *манделах*, или так называемое **рейнское печение.** Это маленькие шарики из сладкого дрожжевого теста. Их жарят во фритюре, как пончики, и так же посыпают потом сахарной пудрой.



Однако лучшими немецкими кондитерами принято считать саксонцев. А вершиной саксонского кулинарного мастерства с давних времен признана **дрезденская рождественская коврижка.** Уже в XVI столетии саксонские князья в знак особого расположения дарили другим правителям это чудо из муки, масла, сахара и изюма, «которое могло достигать длины скамейки».

Дрезденские коврижки и сегодня с успехом путешествуют по миру. А в ночь под Рождество они появляются почти во всех европейских и североамериканских домах. В самой Германии коврижку пекут, по крайней мере, за неделю до Рождества, а многие хозяйки даже раньше. Срок хранения коврижки перед праздником может равняться шести неделям. Сама по себе эта сладость очень похожа на российские пряники. Делается она из дрожжевого теста с добавлением множества пряностей, цукатов, изюма или орехов. Обернутая в красивую бумагу, она может стать самым вкусным елочным украшением или приятным сюрпризом для малышей. Я же предлагаю вам украсить свою елку **швабским миндальным печеньем.**

Рецепт специально для тебя:

Печенье с мускатным орехом

Два яйца надо взбивать ровно пятнадцать минут с 250 граммами сахара. Тщательно очистить и мелко порубить 250 граммов миндаля. К нему прибавить чайную ложку лимонной цедры, 4 грамма гвоздики и по 8 граммов корицы и мускатного ореха. Всыпать туда же 2 столовые ложки муки и влить яичную смесь. Постепенно добавляя

понемногу муки, замесить крутое тесто. Раскатать его ровным не толстым и не тонким слоем и вырезать из него различные смешные фигурки. Выпекать в духовке при средней температуре, пока не затвердеют.

Привяжите каждую из них красивой ленточкой к веткам новогодней елки, и она станет необычно нарядной и соблазнительной. И даже если праздничные лакомства на столе кончатся, никто не останется без десерта.

Да, сладости в Германии любят очень. Особыми немецкими десертами считаются «Дрезденский» торт и южно-немецкое сладкое блюдо из вишни. А вот хлеб здесь едят мало, часто обходятся и совсем без него. Заменой его во всех регионах является картошка. *Картофель и сахар — основные источники углеводов в немецком рационе.*

И ЧАСТО, И МНОГО

(Голландия)

На северо-западе Германия граничит с Голландией. Ее национальная кулинария сочетает в себе черты и скандинавской, и немецкой кухни. При этом они переработаны с истинным творческим вдохновением. В ре-

зультате получился подлинный шедевр поваренной самобытности. Голландские кулинары подарили миру до того ценные открытия, что наша современная жизнь стала немыслима без сыра, **тостов** (подогретый, подсушенный или обжаренный хлеб) и горячих бутербродов, в которых обязательно присутствует сыр. Статистика утверждает, что сегодня во всем мире люди потребляют в пять раз больше сыра, чем двадцать лет назад.

Мы уже знаем, что в Скандинавии не могут жить без бутербродов, в Германии же их в грош не ставят, предпочитая им горячие закуски. Голландия объединила все это, и родились любимые сегодня всеми горячие бутерброды. А вообще поесть вкусно и вдоволь здесь любят все и делают это в любое время.

«Разве может лакомка не есть, если стол перед ним ломится от яств?» поется в голландской народной песне. Все туристы и путешественники отмечают, что голландцы едят много. Пять, а то и шесть раз в день — обильный калорийный стол. С особым аппетитом здесь может поесть тот, кто любит острые приправы. Перец, гвоздика, корица, мускатный орех... *Сытная пища, сильно сдобренная специями — это, пожалуй, самая точная характеристика голландской кухни.*

Овощи здесь редко готовят без масла или сливок. А бифштексы в Голландии всегда толще, чем где-либо еще. К ним всегда подают хороший соус. В одной голландской поваренной книге читаем: «Соус для кулинарии — то



же, что грамматика для языка. Фантазия и любовь являются лучшими приправами». А собственно **голландский соус** — лучшая приправа для любого голландского яства как овощного, так и рыбного или мясного.

А мясо в Голландии любят, и потому умело и часто готовят. Самое типичное и распространенное блюдо — **хотпот.** Это специфическое блюдо готовится с немецкой щепетильностью и

французским артистизмом. А в конечном итоге получается ароматное овощное пюре с душистой смачной подливой, поверх которого аккуратно лежат ломтики нежного отварного мяса с пряным запахом.

Мясо голландцы любят так, что стараются использовать любой кусочек. Вот и пришлось местным кулинарам придумать **блюдо из мясных обрезков.** Делают его чаще всего из свиных обрезков, которые тушат в соусе из сливок с луком, яблоками и специями. Это блюдо экономит много времени и рассчитано на доступные и недорогие продукты. Наверно, поэтому его готовят почти во всех кафе и кабачках в национальном стиле.

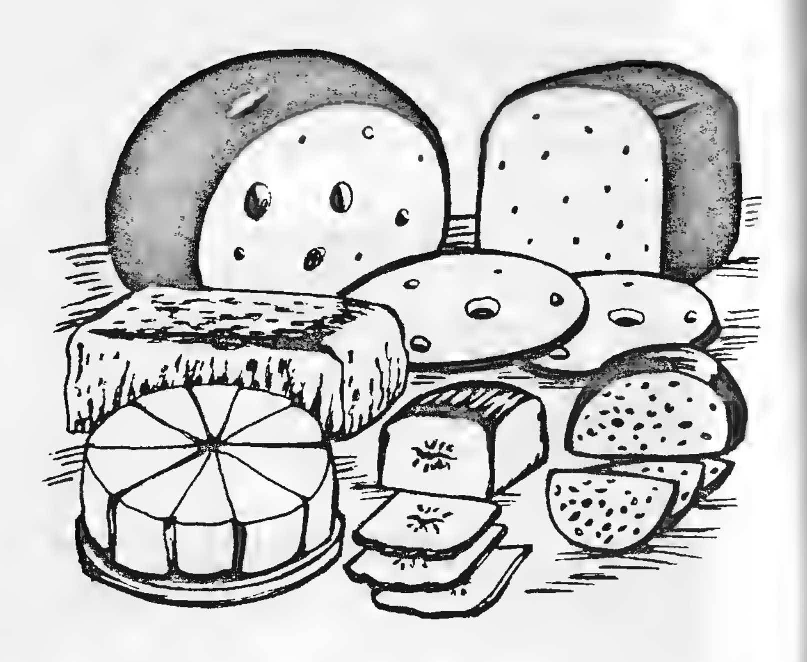
В центре Амстердама уже десятки лет подряд принимает гостей кабачок «К пяти мухам». Здесь можно отведать настоящий *раусшмейсер* — горячий трехслойный бутерброд с яичницей-глазуньей, шпиком и ветчиной. И вообще, надо сказать, что *горячие бутерброды — это голландское изобретение.* И как же не сотворить подобное чудо кулинарии при наличии такого количества отменного сыра?

На цветочных базарах по всей стране продается семь тысяч видов тюльпанов. Они бывают перистые, похожие на орхидеи или

на бокал для шампанского, многоцветные, маленькие и размером с кокосовый орех, и все они выращены голландскими цветоводами. *Голландские сыровары не уступают им в мировой славе, которую приносят своей родине. Пузатые эдамские сыры — снаружи красные, внутри золотисто-желтые — стали символом голландской дородности. Сыр «Гауда» — тоже голландское изобретение.*

Здесь из сыра делают закуски, салаты, бутерброды, супы, яичницы, запеканки и обязательно — сыр на десерт. В Голландии все придерживаются мнения французского кулинарного знатока Брийат-Саварена, что «десерт без сыра, все равно, что красавица без глаза».

Доказательство всенародной любви к сыру и его массового употребления — множество национальных блюд, где он является если не основной, то неотъемлемой частью рецепта. Возьмем, к примеру, *типичные голландские бутерброды*. Как мы уже говорили, *главный ингредиент в них — сыр, и они всегда горячие.* Для **роттердамских бутербродов** хлеб дважды подвергают тепловой обработке. Сначала его обжаривают и мажут маслом и горчицей. Потом на него кладут соленое свиное сало, ломтики сыра «Гауда» и посыпанные



красным перцем свежие помидоры. После этого запекают в духовке, пока сыр расплавится. Готовые бутерброды посыпают измельченной зеленью.

Бутерброды по-голландски готовят почти так же, но горячий хлеб смазывают просто маслом, а сверху кладут бекон, сыр «Гауда» и ломтики ананаса. А чтобы получились **апельдорнские бутерброды с сыром** на смазанный маслом хлеб достаточно положить дольки яблок, тот же сыр и запечь. Потом уже можно посыпать их грецкими орехами или миндалем.

Как отдельную закуску здесь подают небольшие *кубики из твердого сыра*, на кото-

рых бутербродными палочками закреплены кусочки фруктов (яблоки, апельсины, ананасы, виноград, бананы), овощей (соленые или свежие огурцы, редиска, зубчики маринованного чеснока) или мясных продуктов (отварное мясо, язык, колбасы, ветчина). Голландские национальные салаты тоже не обходятся без сыра. Голландский **пестрый салат**, например, состоит из шампиньонов, болгарского перца, яблок, апельсинов, мандаринов и сыра «Гауда».

Голландский крестьянский омлет удачно сочетает в себе все специфические особенности национальной кухни:

1) он может служить и горячей закуской и основной едой;

2) его можно есть в любое время суток — будь то завтрак, второй завтрак, обед, полдник или ужин;

3) он очень питателен;

4) в нем присутствуют все самые любимые здесь продукты и конечно же — сыр.

Этот омлет представляет собой запеканку из предварительно обжаренной с окороком картошки, которая впоследствии запекается в духовке с сыром и взбитыми яйцами. Само блюдо можно назвать наглядным примером типичного голландского вкуса.

КОЕ-ЧТО О ТОЛСТЯКАХ

(Бельгия)

«Он сидел все утро в качалке и, если ему было не лень, курил табак или ротозейничал у окна, но во время обеда он работал как молотилка...

Все послеобеденное время он также ел и пил: то что-нибудь горяченькое, то что-нибудь прохладительненькое — без аппетита, просто от скуки. И так до вечера. Нельзя было разобрать, когда он кончил обедать и начал ужинать. Потом ложился в постель и чувствовал себя таким уставшим, словно он целый день таскал камни или рубил дрова». Так описывает повседневную жизнь своего героя бельгийский писатель Иоганн Петер Хебель. В этом есть не только упрек и ирония, но и доля зависти. *Ведь все бельгийцы, подобно своим северным соседям из Голландии, очень любят сытно поесть.*

Сегодня нам знакомо понятие «Бенилюкс». Это общее название Голландии, Бельгии и Люксембурга. Такое определение имеет исторические основания, ведь эти земли когда-то входили в состав единого большого государства — Нидерланды. И немудрено, что в кулинарных традициях этих стран много общего.

Вспомним картины великого нидерландского художника Питера Брейгеля. На них часто изображены веселые кутилы, кухни с жирной едой и столы, которые ломятся от яств. Примерно с такой же наглядностью описывает типичное бельгийское пиршество и современный фламандский писатель Феликс Тиммерманс.

«Чего только не было на столе!» — пишет он и продолжает перечислением: «суп-ватерцой, камбала с картофелем, свинина с бобами, жареная телятина со спаржей, куры по-кемпски, сто метров сосисок с капустой...».

Однако *качество еды в Бельгии ценится не меньше ее количества.* Доказательство тому множество утонченных здешних блюд. Например, бельгийский **омлет из грибов** это не просто жареные с грибами яйца. Для него шампиньоны сначала тушат с зеленью и специями. Белки отдельно взбивают в пышную пену, а из желтков, муки и сельтерской минеральной воды делают жидкое тесто. Все это осторожно смешивают и запекают на сковородке, а под конец добавляют мелкие кусочки копченого окорока.

Большое мастерство и тонкий вкус требуются и в приготовлении самого что ни на есть типичного национального блюда — **карбонада**

по-фламандски. Это мясное блюдо из говядины делается более трех часов и при этом не дает повару и малейшей возможности отвлечься от процесса готовки. А все потому, что мясо сначала тщательно обжаривают, затем в глубокую закрытую посудину укладывают пластами с жареным луком, зеленью, огромным количеством приправ и специй и накрывают слоем намазанного горчицей хлеба. Потом туда же вливают немного пива и тушат в течение двух часов. Все это время нужно следить, чтобы сохранялось первоначальное количество жидкости, и при необходимости доливать пиво.

Однако в самой Бельгии существуют разногласия относительно того, что можно называть самым характерным национальным блюдом. В один ряд с карбонадами здесь ставят и **угорь по-фландски.** Подразумевают под этим свежего угря с ракушником, гарниром к которому служат салат из цикория или редис с солью.

Но существует в Бельгии такое блюдо, которое тут же выявляет кто местный, а кто иностранец. Это знаменитая **коричневая рисовая каша.** Истинные бельгийцы, подобно герою Агаты Кристи, убеждены, что сладкая рисовая каша на молоке может быть только

коричневой, и никогда — белой! Если на стол подали миску рисовой каши, то не только прославленный сыщик Эркюль Пуаро догадается, что *тот, кто с легкостью посыплет ее*



обычным сахарным песком — чужеземец. Ведь *только бельгийцы используют для этого исключительно жженый сахар.*

Но можно ли говорить о Бельгии и не упомянуть небезызвестную брюссельскую капусту? Хотя ее лучше не просто упомянуть, а представить в лучшем виде.

Рецепт специально для тебя:

Брюссельская капуста по-брюссельски

Чтобы приготовить это блюдо нам пона добится полкилограмма брюссельской капус ты, стакан мясного бульона, по ложке сли вочного масла и сливок, желток одного яйци и немножко соли и мускатного ореха.



Сначала капусту нужно потушить в масле. Затем добавить бульон и варить до готовности. Кастрюлю периодически встряхивать, а не мешать ее содержимое, так капуста не пригорит, а шарики останутся при этом це-

лыми. Готовую капусту надо слегка посолить, посыпать мускатным орехом и залить смесью из желтка и сливок. На стол подавать горячей в подогретой миске.

Вот так едят в Брюсселе сегодня. А история сохранила до наших дней курьезы, доказывающие, что обильно поесть брюссельцы любили всегда.

Случилось это в XIV веке. Войско графа Люксембургского собиралось на важное сражение. В армии было и множество брюссельских подразделений. С самого начала похода обратил на себя внимание тот факт, что ранцы брюссельцев были туго набиты, а повозки их обоза нагружены доверху. К несчастью, во время решающего боя графским войскам не хватило боеприпасов. Полководец приказал брюссельцам открыть свои ранцы, в надежде найти в них патроны. Каково же было его удивление, когда он обнаружил там лишь бутылки с напитками да жирных жареных кур! Битву брюссельцы проиграли, но приобрели прозвище «любителей курятины», которое сопутствует им и поныне.

Да, *бельгийцев с уверенностью можно назвать гурманами*, что может прозвучать обидно для их южных соседей.

НЕ НАЗЫВАЙТЕ ФРАНЦУЗА ГУРМАНОМ

(Франция)

Южная соседка Бельгии — Франция. Ее можно назвать родоначальницей современной европейской кухни. Не случайно большинство кулинарных слов, как мы уже убедились, французского происхождения. Так произошло, потому что французская кухня дала всему миру огромное множество поваренных нововведений, для которых в других языках не было собственных понятий. Вот и позаимствовали кулинары всех стран вместе с открытиями и их французские названия. А уж к словам во Франции относятся с особой щепетильностью.

Возьмем простое и привычное для многих сегодня французское слово **«гурман»**. Практически везде так называют любителей и ценителей изысканной пищи. У французов же имеются два понятия, которые по-разному характеризируют людей, любящих хорошо покушать. Как гурманов здесь определяют тех, кто пресыщается вкусной едой. Другим словом — **«гурмэ»** здесь называют людей, разбирающихся в тонкостях изысканной пищи, знатоков кулинарии. Французу приятно, когда его считают «гурмэ».

Фактом, подтверждающим французскую дотошность в отношении словесных определений является то, что здесь существуют конкретные названия для довольно широких кулинарных понятий. Так всякий мясной бульон здесь называют **консуме.** Под словом **«крем»** понимают любой суп с добавлением сливок. **Волёте** означает суп, заправленный яичным желтком. **Потофе** — это суп в горшочке, а *мармит* — бульон, к которому отдельно подают гарнир.

Сегодня во всем мире бытуют и такие французские слова, которые, уходя за границу, обрели самостоятельную жизнь. Их смысл в какой-то степени даже изменился по сравнению с тем, что под ними подразумевают сами французы. Возьмем, к примеру, рулет и антрекот. Говоря **«антрекот»**, во Франции подразумевают, что речь идет о межреберной части говядины. А иностранцы стали обозначать им уже готовое блюдо — отбивную котлету из того же мяса. Примерно такая же судьба и французского понятия **рулет.** Происходит оно от глагола «rouler», что значит «свертывать». Изначально в самой Франции так называли рубленое мясо или ветчину, свернутые наподобие колбасы, или окорок без кости, которому специально придавали округлую удлиненную

форму. Позже так же окрестили и свернутую в трубу картофельную массу с различной начинкой. А за рубежом рулеты стали делать из теста, в несколько слоев которого заворачивали сладкую начинку. Так мясной, по сути, рулет превратился в кондитерское изделие.



Надо сказать и о том, что во Франции кулинарное мастерство ценится так высоко, как, наверное, более нигде в мире. Так же высоко, как приготовление пищи и саму еду, французы ценят только любовь и искусство поддержать беседу. «Всего приятней обедать в обществе умных людей, готовых по досто-

инству оценить и еду, и друг друга», — пишут Эдмон и Жюль Гонкуры. Наверное, как раз поэтому именно здесь, во время королевских пиршеств и приемов, обыденный и попросту бытовой процесс приготовления и потребления пищи возвысился до уровня подлинного искусства.

Поговорка «хороший повар стоит доктора» нашла на французской земле свое буквальное воплощение. К кулинарии здесь относятся не просто как к одному из главных источников радости жизни или утонченному искусству. Французы воспринимают ее и как настоящую науку. В ней есть как строгие законы и правила, так и творческая свобода и фантазия. Пища, приготовленная с соблюдением основных принципов поваренного ремесла, всегда будет полезной, что является лучшей профилактикой болезней. К тому же вкусное изысканное блюдо кому угодно повысит настроение, а хорошее расположение духа — главный фактор в любой лечебной процедуре.

Подтверждением исконно французского отношения к поваренному мастерству является и тот факт, что во Франции умение хозяйки хорошо готовить является предметом гордости и ее самой и всех членов семьи. Французы всегда с удовольствием говорят об

этом. Здесь существует даже специальное выражение, которое характеризует женщину, которая на славу справляется с кухонными делами. Ее называют «cordon bleu», что буквально переводится как «голубая лента».

Так как пока мы говорим о языковых проявлениях кулинарии, стоит сказать несколько слов и о самих названиях французских блюд. Многие из них связаны с определенными регионами, где данное кушанье родилось или особо популярно. Такие названия происходят от названий конкретных провинций, городов или местечек.

Другие блюда названы именами людей. Так соус «Бешамель» назван в честь своего изобретателя — богатого финансиста Бешамеля, который был и метрдотелем у Людовика XIV. А суп «Субиз» несет свое имя от фамилии французского генерала Шарля Субиза. Военный аптекарь Пармантье первым ввез во Францию клубни картофеля. Его именем названо несколько блюд — суп, омлет и яство из цыплят. Перу большого кулинарного знатока Брийа-Саварена принадлежит книга «Психология вкуса». В его честь названа и удивительная французская мучная сладость «Саварен».

А такие блюда, в названиях которых есть определения «по-немецки», «по-испански» и

т. д., претерпели на французской почве столь сильные и коренные изменения, что теперь по праву являются оригинальными рецептами национальной французской кухни.

О возвышенном отношении французов к еде говорит и то, что салатам они дают названия опер — «Аида», «Кармен», «Тоска», «Миньон». Многие блюда здесь носят поэтические названия. А среди известнейших поваров нашелся один, который писал свои кулинарные рецепты в стихах и перекладывал их затем на музыку старинных мелодий.

— С чем изволите, есть спаржу, мосье? — спрашивает официант.

— С благоговением! — отвечает клиент, который оказывается гурмэ.

А спаржу во всей Франции считают королевой овощей. Но зачастую готовят ее очень по-разному.

ЧРЕЗВЫЧАЙНО ИЗЫСКАННАЯ, НО И ОБЩЕРАСПРОСТРАНЕННАЯ

Знатоками кулинарии принято разделять французскую кухню на три части: региональная, общераспространенная и чрезвычайно изысканная.

О том, насколько условно такое деление, говорит такой скромный пример: если в Париже мясо по-бургундски считается блюдом региональной кухни, то в самой Бургундии оно представляет общераспространенную.

Ни с чем, конечно, нельзя спутать «чрезвычайно изысканную французскую кухню». Ее корни в придворной королевской кухне. С течением времени она продолжала совершенствоваться и сегодня достигла таких вершин утонченности и богатства вкусов и ароматов, что «ни в сказке сказать, ни пером описать». Поэтому мы и не будем пытаться делать это. Можно только упомянуть названия некоторых блюд. Это и куропатки с фруктами, и «перепела Вероники», и каплун с грибами в сметане и множество других блюд из дичи, грибов и всяческих морепродуктов.

Общераспространенная французская кухня обладает несколькими самобытными особенностями. Одна из них — *широкое использование виноградного вина, коньяка и ликеров для приготовления специфических национальных блюд. Те же алкогольные напитки участвуют и в приготовлении огромного множества соусов, без которых кулинария здесь немыслима. А еще удивительное умение в*

приготовлении омлетов, повсеместное использование сыра и всеобщая любовь к луку.

Уже давным-давно французы забыли, что рецепт их любимого яства родился когда-то на галльской земле. Сегодня его едят везде и



всегда с удовольствием, а называют просто: **французский луковый суп.** Не удивляйтесь, если кто-то скажет, что суп этот печеный. Это странно, как и многое во французской кухне, но факт остается фактом. После того как лук слегка обжарили на сливочном масле, его заливают бульоном и кипятят. Суп

разливают в огнеупорные миски. В каждую из них кладут ломтик обжаренного хлеба и обильно посыпают тертым сыром. А затем запекают в духовке! Парижане утверждают, что нигде и никто не готовит его лучше, чем в «чреве Парижа». Так жители города на Сене называют рыночные кварталы с их шумом и суетой.

Многое здесь делают с луком и из лука. Очень характерны такие блюда, как *картофель с луком* (вареный в мундире картофель очищают и недолго кипятят в густом соусе из обжаренного лука, муки и зелени) и **луковое пюре** (готовится так же, как обычное картофельное пюре из картошки и лука в пропорциях 1:1).

Наверное, пресловутая французская любовь к луку и стала причиной благоговейного отношения к спарже. Появление на столе спаржи, да еще с соусом «Бешамель» и тертым сыром, слегка запеченной вызывает у каждого француза чувство, действительно близкое к благоговению.

А уж холодные закуски из спаржи не оставляют равнодушным ни одно французское сердце. Особой популярностью пользуются **спаржа холодная под соусом «винегрет»** и **спаржа холодная под соусом из шампиньонов**. Осно-

вой обоих блюд является охлажденная отварная спаржа. Отличаются они только разными подливками.



Лук играет важную роль и в приготовлении такого общепринятого блюда, как **бараньи отбивные с луковым соусом.** Описывать приготовление этого блюда, значит рассказывать собственно о том, как готовить соус к нему. Ведь поджарить бараньи отбивные на сливочном масле всякий сможет, а вот соус — дело тонкое. В данном случае его готовят из пассерованного лука, томатной пасты и бульона. Но как!..

«Можно научиться варить и жарить, но научиться готовить соус нельзя, для этого нужен талант, и с этим талантом надо родиться». Эти слова Брийа-Саварена очень точно формулиру-

ют типичное французское отношение к соусу. *Здесь в любом блюде главное — соус!*

Да, от мяса, пожалуй, можно и отказаться, но от соуса — ни в коем случае! И никто во Франции не удивляется, когда гости за столом повязывают вокруг шеи салфетки и начинают есть просто соус при помощи корочки белого хлеба. Ведь французский соус — это такое чудо кулинарного мастерства, что всем хочется съесть все до последней капли! Разнообразие соусов здесь так велико, что соседи англичане даже шутят по этому поводу: «В Англии три соуса и триста шестьдесят религий, а во Франции — всего три религии и триста шестьдесят рецептов соусов». Но они не совсем правы. На самом деле считается, что французская кухня насчитывает больше трех тысяч разных соусов!

Ни одна французская хозяйка не постесняется поставить на стол оставшееся с ужина куриное мясо или же мясо из вчерашнего супа, если все это будет подано под новым и удивительным соусом со свежим гарниром. Очень часто домашние хозяйки здесь разнообразят питание, придавая одним и тем же продуктам разный вкус и аромат при помощи разных соусов. А, как говорят во

Франции, для того чтобы приготовить соус, надо запастись всего двумя вещами — готовым бульоном и недюжинной фантазией.

ОМЛЕТ — НЕ ЯИЧНИЦА

Парижане любят и жить, и готовить с шиком. При этом они совсем не гонятся за особыми дорогостоящими продуктами. Из обычных куриных яиц они умудряются сотворить настоящие кулинарные чудеса.

А француженки прославились на весь мир и своим особым умением жарить омлет. Сверху он всегда должен быть слегка подрумяненным, а внутри светлым и воздушным. Для этого нужна сноровка и умелые руки. Удается омлет далеко не каждому. Ведь омлет — это не просто яичница. Говорят, для того чтобы во Франции стать признанным поваром, нужно сначала испечь «правильный» омлет. Большую роль в этом деле играет умение обращаться со сковородкой.

Приготовление омлета, считают французы, требует особого внимания. Для омлетов выбирают тяжелые сковороды с очень ровным дном. Некоторые специалисты из французской Академии гастрономов рекомендуют: в

сковородке, в которой делаются омлеты, больше ничего не готовить, и никогда ее не мыть. Достаточно еще горячую сковороду протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупной соли и потом слегка промаслить для предотвращения ржавчины.

А для того чтобы вы потренировались в высоком мастерстве выпекания омлетов, предлагаю подробный рецепт классического французского омлета.

Рецепт специально для тебя:

Омлет

Для приготовления двух порций потребуются: четыре яйца, две столовые ложки холодной воды, пол чайной ложки соли, столько же свежемолотого черного перца и столовая ложка сливочного масла.

Сначала мы взбиваем яйца с водой, солью и перцем, а затем разогреваем сковородку. Лучше всего подойдет тяжелая чугунная сковорода с ровным дном. Собственно приготовление омлета начинается, когда, растопив масло на сковородке, мы выливаем туда яичную смесь. Итак, будьте осторожны!

Ручку сковороды держим в левой руке и наклоняем ее в разные стороны. В это время правой рукой вилкой заворачиваем к середине



свертывающийся у краев омлет. Так мы даем возможность не затвердевшей яичной массе подтечь к краям и запечься. Важно делать все быстро, чтобы смесь яиц все время находилась в движении. Самый ответственный момент наступает, когда края омлета свернутся, но будут еще влажными, а середина пока останется полужидкой. Если не упустить этот миг, то следует кулинарной лопаточкой поднять один край омлета и, сложив его пополам, сдвинуть на подогретую тарелку.

И это только основа рецепта приготовления того, что французы называют омлетом.

Существует, например, очень много вариантов того же омлета, но фаршированного разными начинками. Это и омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами, и омлет, фаршированный помидорами, и просто омлет с грибами или самый распространенный во Франции — омлет с зеленью. Для всех этих блюд начинка готовится предварительно и закладывается в сам омлет перед тем как свернуть его пополам.

А проявлением особого мастерства, например, считается приготовление взбитого омлета, или **омлета-суфле**, как его здесь называют. Для него желтки тщательно перемешивают со сливками (иногда добавляя даже сахарную пудру), а белки взбивают отдельно в пышную пену. Все аккуратно соединяют и выпекают.

А вообще из яиц французы делают столько всего удивительного и вкусного, что нам все и не перечислить. Стоит обязательно упомянуть только некоторые типично французские блюда. Ну что такое пресловутый **соус «Майонез»**, как не взбитые с растительным маслом и приправами желтки?! Легенда рассказывает, что его придумал на русской земле личный повар Наполеона. А случилось это, когда посрамленная и побитая армия великого полководца бежала сломя голову до-

мой, и в опустевшем обозе не оставалось ничего, кроме яиц, масла, уксуса и горчицы.

Основой множества национальных французских блюд являются **яйца без скорлупы в мешочке.** Они получаются оттого, что яйца разбивают и немедленно вливают в кипящую подсоленную воду. Из них делают и прославившиеся на весь мир **яйца по-бенедектински.** Сегодня это ломоть поджаренного белого хлеба (или лепешка из сдобного теста), а на нем яйца «в мешочке» под голландским соусом. А раньше старинный рецепт предполагал, что те же яйца кладут на кусок соленой трески.



Представление о том, что такое яичница по-французски, могут дать такие блюда, как **холодная яичница с майонезом,** которую го-

товят на водяной бане, а потом обмазывают соусом «майонез» и посыпают зеленью. **Яичницу в блюдечках** готовят в духовке. Яйца запекают на предварительно подогретых в духовом шкафу, смазанных маслом, фарфоровых блюдцах. А **фондю франш-контэ** непосвященный мог бы спутать с соусом, однако здесь это просто яичное блюдо. Готовят его в горшочках из яиц, вина, тертого сыра и специй. В конечном итоге получается поразительно вкусная и ароматная жидкая яичная «каша», к которой подают много свежего или обжаренного белого хлеба.

Вообще ко всем блюдам из яиц во Франции подают белый хлеб. Поэтому нужно сказать и об удивительном, типично французском хлебе. Называется он **франзель** или **франзела**. Делают его из пшеничной муки, а тесто для него готовят дрожжевое. Получается он мягким, воздушным, весь «сквозной», как сказал бы пекарь-знаток. Но самое странное — его форма. Он представляет собой длинный и тонкий батон, с виду похожий на колбасу.

Обжаренные кусочки такого хлеба — обязательная часть **омлета с гренками и сыром**. Еще теплые гренки укладывают на несвернутый омлет и сразу посыпают тертым сыром.

«ЗАКУСКУ ИЛИ ДЕСЕРТ?» — «И ТОГО И ДРУГОГО, ТОЛЬКО БЫ ИЗ СЫРА»

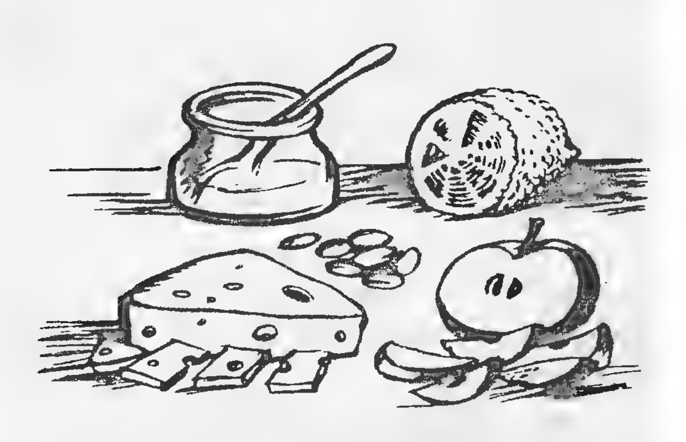
Без сыра нет кулинарии, считают французы. Ни одна трапеза здесь не обходится без подноса с различными сортами сыра на десерт. И заметьте, его никогда не режут заранее. Считается, что отменный сыр может испортить и малейшее высыхание отдельных кусков. Просто на поднос кладут специальный зубчатый нож для сыра с очень острым раздвоенным кончиком. Каждый, сидящий за столом, может отрезать себе сам столько, сколько ему заблагорассудится, и тут же положить на собственную тарелку при помощи похожего на вилку кончика ножа.

Ну, кто не знает слово «камамбер»? Название этого сыра и он сам, распространены сегодня в мире так же широко, как и такие чисто французские понятия, как коньяк и шампанское. А «рокфор» на французских землях делают еще со времен римлян. Рецепту этого сыра более двух тысяч лет! Секрет его изготовления долгое время сохранялся в строжайшей тайне. Современные французы говорят: «Рокфор — король всех сыров».

Франция — родина и плавленого сыра. Отсюда же ведут свое начало и все сущест-

вующие сыры со всяческими добавками. Здесь очень популярны плавленые сыры с зеленью, ветчиной, копченой рыбой, грибами и разными специями. Французы научили весь мир сыр коптить, а также делать из сыра суп.

«Не бывать десерту без сыра», — говорил Брийа-Саварен. Чтобы понять, что имел в виду мастер и знаток кулинарных тонкостей, предлагаю попробовать.



<u>Рецепт специально для тебя:</u>

Парижский десерт из сыра

Для дегустации нам потребуются всего 150 граммов сыра, одно сладкое яблоко, горсточка миндаля, две столовые ложки майонеза, соль и лимонный сок по вкусу.

Сыр и очищенные яблоки нарезать тонкими ломтиками. Добавить все остальное

и хорошо перемешать. К парижскому десерту обычно подают поджаренные ломтики белого хлеба.

И хотя просто сыр здесь всегда подают на десерт, из него французские кулинары делают и много разнообразных закусок. Возьмем, к примеру, любимые всеми **сырные шарики**. Это жареные шарики из взбитых белков, тертого сыра, муки и приправ, обильно посыпанные зеленью петрушки.

Так же на закуску подают **суфле из сыра**. Эта горячая закуска представляет собой сложную смесь из сырного соуса на молоке с яичными желтками и коньяком, которую впоследствии соединяют со взбитыми белками и запекают в духовке. С особым уважением здесь относятся и к **сыру в тесте** — небольшим кускам сыра, поджаренным в жидком тесте, замешенном на пиве. И нет такого француза, который бы отказался от пирога с сыром или от сырного печенья.

Кроме самостоятельных блюд из сыра, французская кухня изобилует множеством рыбных и мясных рецептов, в которых сыр является обязательной составляющей. А сколько соусов французские хозяйки делают с добавлением сыра?! Их же изобретение — **сырное масло для бутербродов**. Это «зеле-

ный» сыр (или «Рокфор»), тщательно перемешанный с растопленным сливочным маслом в соотношении 1:1.

А уж о салатах с сыром и говорить нечего! Первый из них — **салат с сыром:** выложенная на листья зеленого салата густая однородная масса из растертых вареных вкрутую яиц со специями и сыром. **Салат с сыром «Рокфор»** тоже представляет собой общую однородную смесь, но обязательно из «Рокфора», свежего кервеля, сливок, душистого перца и лимонного сока. А измельченный зеленый салат тщательно смешан с этой массой. Вообще роль салата во французской кулинарной культуре нужно отметить особо.

ГАРАНТИЯ УДАЧИ — НЕЖНЫЕ ДЕВИЧЬИ РУКИ

Великий французский философ Руссо, который знал толк и в кулинарии, говорил, что для того чтобы салат удался, его должны приготовить нежные руки молодой девушки. И надо сказать, что и по сей день французы относятся к салатам и к умению их приготовлять столь же трепетно. Как уже говорилось, поэти-

ческое отношение к салатам удостоило их честью носить названия знаменитых опер.

А вообще обязательному присутствию салатов в нашем сегодняшнем рационе мы обязаны однозначно только французам. Ведь старинные рецепты холодных блюд из свежих и вареных овощей, знакомые еще древним египтянам, были почти совсем забыты, когда французские придворные повара стали их вспоминать, заново открывать и обогащать в угоду вечному стремлению французских королей к кулинарному разнообразию. Так салат был повторно обретен человечеством уже в новом, гораздо более совершенном виде. Французские знатоки-кулинары создали из простой смеси продуктов подлинные шедевры кулинарного искусства.

Они придумали множество новых рецептов. Включили в состав салата мясо и рыбу, мясные заготовки, морепродукты и, конечно же, яйца и сыр. И даже придумали специальные салатные заправочные соусы. Таким образом, на сегодняшний день разнообразие французских салатов ничем не уступает многообразию существующих здесь соусов.

Каких только салатов не делают во Франции! Смело можно сказать, что во французский салат годятся любые продукты, а вот их

сочетание — дело тонкого вкуса, богатство фантазии и врожденного таланта. Хороший салат здесь является признаком высшего поваренного мастерства.

Самые простые — так называемые моносалаты. Они состоят только из одного, обязательно свежего, продукта, который несильно измельчается и заправляется особой подливой. Чаще всего готовят ее из тщательно взболтанного с лимонным соком или уксусом и солью оливкового масла. Иногда в ее состав входят еще перец и горчица. Такими являются, например, **салат из укропа, свежий салат-латук, салат из свежей краснокочанной капусты** и **салат из огурцов.**

Гораздо сложнее приготовить салат «мешанный». В его состав входит множество самых разных продуктов. Некоторые из них иногда подвергаются предварительной обработке, и только потом их кладут в салат. Так, например, для **салата из кислой капусты** квашеную капусту и лук сначала отваривают в курином бульоне, а уже затем охлаждают и заправляют яичными желтками и специальной французской заправкой для салатов.

Для приготовления **зеленого салата** по-французски, порезанные листья салата нужно заморозить, чтобы сделать их хрустящи-

ми. А **салат из помидоров** готовят из ошпаренных, очищенных от кожицы помидоров, которые выдерживают с солью и только перед подачей заливают той же самой **французской заправкой для салатов.** Она представляет собой однородную массу из оливкового масла, взбитого с уксусом, чесноком и солью. В сущности, любые свежие овощи, залитые этой смесью, тут же превращаются в салат по-французски. *Французские поваренные книги хранят секреты множества подобных салатных заправок. Основой в них является оливковое масло или смета-*



на, а обязательными составными — перец, соль, уксус или лимонный сок и яйца.

Особое достояние французской кухни — **заправка «винегрет»**. Это густой соус, в котором растерты вареные вкрутую яйца с измельченным луком, сухой горчицей, душистым перцем, солью, зеленью кервеля и каперсами. Ко всему этому добавляют тщательно взболтанные растительное масло и винный уксус. Этим сложным составом французы заправляют преимущественно салаты из вареных овощей и корнеплодов.

Раз уж мы упомянули овощи, стоит сказать, что *любимыми овощами кроме репчатого лука и спаржи здесь считаются артишоки, лук-порей, салат-латук и картошка.* Их же чаще всего и используют как в салатах, так и для приготовления гарниров к разным блюдам. Да, редкий мясной французский салат обходится без вареного «в мундире» картофеля. Курьезом среди этих салатов является любимый в России **«оливье»**. Несмотря на свое французское название, во всем мире он известен просто как «русский салат». А все оттого, что создан он был на самом деле в России знаменитым шеф-поваром по фамилии Оливье, который долгое время работал в элитных московских ресторанах.

О французских салатах можно рассказывать очень долго. Самое общее представление о широком спектре всевозможных здешних салатных сочетаний может дать обычное перечисление некоторых наименований. Итак: «салат из макарон с ветчиной», «салат из редиски и огурцов», «салат из белокочанной и краснокочанной капусты с рисом и изюмом», «салат из апельсинов и сельдерея», «салат из цветной капусты со сладким перцем и свеклой», «салат овощной с ветчиной или языком», «салат острова Барба с крабами и грибами».

Вот и заговорили о специфических блюдах разных районов страны. Типичные особенности национальной кухни так сильно видоизменяются в различных французских областях, что становятся основой отдельной самобытной «региональной» кулинарии.

О ПРАВИЛАХ И ИСКЛЮЧЕНИЯХ

Своими отличными и оригинальными домашними изделиями может похвастаться каждая отдельная область Франции. Французы говорят: «Домашняя еда — самая вкусная». И она же в наибольшей степени отражает все особенности национальной кухни.

Отличительная черта всей французской кухни — использование алкогольных напитков (виноградное вино, коньяк и ликеры) в приготовлении блюд. Вино, как правило, подвергается значительному вывариванию. В результате — винный спирт испаряется, а оставшийся состав придает пище неповторимый привкус и аромат. Так в любом блюде в конечном итоге остается не более половины начального объема вина. Помимо этого, *вино является и главной составной частью маринадов для мяса и бульонов для отваривания рыбы.*

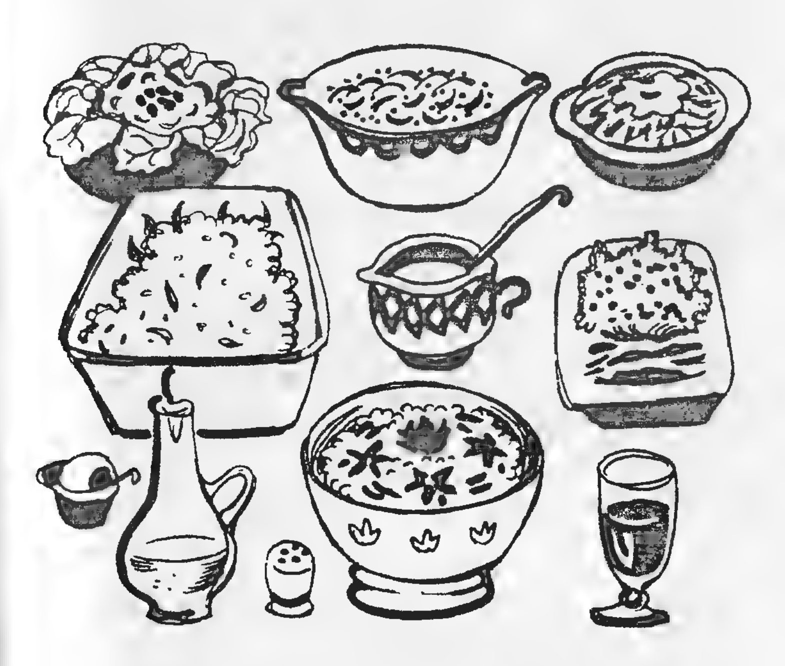
Во французской кухне используются только сухие или полусухие (некрепленые) вина. Нет точного правила, когда нужно использовать белое, а когда красное вино. Однако *красному вину отдают предпочтение в приготовлении блюд из мяса и дичи, а белое чаще употребляют для блюд из рыбы.* В повседневной практике белые и красные вина легко взаимозаменяются.

Исключение составляют блюда из съедобных ракушек и рыбы с белым мясом. Их готовят только с белым вином, ибо красное придает им неприятный синий оттенок.

То, какое вино или его заменитель использовать, во многом зависит от области, где готовится блюдо. Так, например, в Гаскони ко-

ньяк часто заменяют арманьяком (местная разновидность коньяка).

Кулинарная специфика южных французских провинций — Прованса, Лангедока, Гаскони и области басков — в том, что местная кухня резко отличается остротой и жирностью пищи, большим использованием в приготовлении блюд вин и специй, особенно чеснока и лука.



В Южной Франции придуман и знаменитый чесночный **соус «айоли»**. Он густой, как майонез, а делается из растертого с растительным маслом яичного желтка с добавлением со-

ли, воды, лимонного сока и большого количе ства чеснока. Здесь его подают и к рыбе, и к мясу, и даже к овощному салату. Только надо запомнить, что овощи не следует перевари вать. Они должны быть чуть-чуть жестковаты ми, порезанными кубиками или полосками. Порция такого салата с гренками и соусом – лучшая закуска. А на гарнир — французское изобретение **пом-фри**. Картошку во фритюре может жарить не каждый. Главное, иметь не обходимую посуду и уметь точно распределить количество картошки на слой жира.

Типичное блюдо с юго-запада страны — ароматное и сытное *коссуле*. Это бобы в гор шочке, сваренные на бульоне из шкурки коп ченого окорока с бараниной или свининой. Их готовят с добавлением белого вина, гуси ного жира и множеством приправ, среди ко торых обязательно — чеснок и свежая зелень.

Побережье вблизи Марселя — родина изве стного супа *буйабесс*. Им же, по легенде, богиня Венера всегда кормила своего скучающего супруга Вулкана. Сегодня это яство полюбилось многим, и готовят, и едят его с удовольствием во всей Франции и за ее пределами. Но, как утверждают рыбаки, только здесь, на побережье, умеют делать его по всем правилам. Все прочее, считают они, — жалкая имитация.

Это потому что для приготовления настоящего буйабесса нужна не только свежая рыба, но и запах морской воды и водорослей. А в переводе со старопровансальского диалекта «bui-abesso» значит: «Вари и кончай!». Так что же и как варят?



Процесс приготовления этого супа, как и вся французская кухня, тонок и имеет ему одному присущий порядок. Готовят буйабесс из нескольких сортов морской рыбы. Мелкую рыбу сначала тушат с обжаренным луком, помидорами, апельсиновой коркой, чесноком и другими специями. Затем доливают воду, прибавляют огонь и добавляют разделанную

более крупную рыбу (угорь, палтус). Все это варят не более восьми минут, кладут рыбу с мягким мясом (скумбрия, ставрида) и варят столько же. Сняв с огня, вливают хорошее белое вино, крепко перчат и выдерживают на слабом огне еще пять минут. В процеженный бульон кладут по паре гренок на порцию, а рыбу подают отдельно.

А вот в Нормандии для приготовления рыбных блюд используют распространенный в этой области сидр. С ним же делают и рыбный суп, в который здесь обязательно добавляют орехи. А коньяк из южных рецептов зачастую заменяют **кальвадосом** — традиционной для этих мест крепкой яблочной водкой. Ее же используют и для поджога непосредственно на пище.

Это тоже специфическое французское открытие. Обычно для этой цели применяется коньяк. Готовое горячее блюдо заливают сверху коньяком и поджигают. Это изумительно красивое и впечатляющее зрелище, а к тому же придает пище специфический аромат и привкус.

Нормандцы вообще народ веселый и жизнелюбивый. Урожай здесь всегда богатый, а обеды настолько сытные и обильные, что съесть все сразу просто невозможно. Поэтому прихо-

дится обедать дважды. Перерыв между обедами называется «тру норман», что значит «пустота» или «дыра». А любимые блюда здесь *андуй* (аппетитные руанские колбаски) и *канар а ля руанезе* (жаркое из утки). Вы не знаете что такое **жаркое?** Это горячее блюдо готовится очень легко. Оно известно людям с незапамятных времен, а представляет собой жареное кушанье, чаще всего мясное.

Нормандский город Гавр славится бисквитами, похожими на гальку. А в Онфлёре любят готовить улитки в вине и ароматные омлеты. Выдумывать здесь не любят, а предпочитают простые легкие рецепты, по которым, впрочем, не так-то и легко приготовить требуемое блюдо.

Столицу Бургундии — Дижон — называют кулинарной столицей Франции. Кроме всемирно признанного «бургундского» вина здесь очень любят **бургундские бобы.** Это вареные с морковью стручки бобов, впоследствии заправленные обжаренным со шпиком луком. Здесь едят вкусно, с шиком и много!

Поесть плотно любят и в Эльзасе. Здесь тоже любят бобовые. Типичное блюдо — *чечевица по-эльзасски.* Чечевицу замачивают на ночь в красном вине, потом уже варят ее вместе с обжаренной корейкой и пассированным

луком. Уже после этого добавляют картофель, морковь, специи и сливки. Обильно солят и перчат, и тут же подают.



Эльзас и Лотарингия — французская родина кислой капусты. *«Шукрут»* — так называется кислая капуста по-эльзасски. Она светлая и жирная, а подают ее с копченой грудинкой, шпиком, окороком или с сосисками. На больших банкетах кислую капусту подают даже к куропатке. *Молодая куропатка с кислой капустой и страсбургским пивом — любимое национальное кушанье в Эльзасе и Лотарингии.*

Особо лакомым считается лотарингское блюдо *киш лорен*. Это вид пирога, который когда-то считался крестьянской едой. Делали его раньше из теста, оставшегося после выпеч-

ки хлеба. Начинкой для него всегда были — шпик, яйца, сливки и сливочное масло. Но с тех пор, как для приготовления киш лорена стали использовать песочное и слоеное тесто, он стал значительно вкуснее.

Это яркий пример того, что, как всякий подлинно творческий процесс, французское кулинарное мастерство не отдыхает на былых лаврах, а вечно стремится к совершенству. Французская национальная кухня во всех своих трех проявлениях не стоит на месте. Она меняется и, как ни странно, все к лучшему!

«О, МА КАРОНИ!»
(Италия)

Это случилось в начале Ренесанса. Измученный вечными кулинарными поисками личный повар кардинала однажды поставил на стол перед своим господином **макароны**. Хоть тот был и кардиналом, за божьим служителем все-таки водился грех чревоугодничества. Поэтому он постоянно требовал от своего повара всяческие новшества и оригинальности. Увидев впервые новое, незнакомое ему блюдо, кардинал воскликнул: «О, ма карони!», что означало: «О, как мило!»

Говорят, так родилось название самой популярной в Италии еды.

Как и о большинстве выдающихся достижений человечества, о макаронах существует множество легенд. История кардинала правдива не более, чем остальные... «макаронные» истории, а их очень много. Часть итальянцев готовы горячо спорить, доказывая, что далеко не все открыто церковниками. Они, например, уверены, что тонкие длинные трубочки из теста на самом деле привез в Италию Марко Поло. Это был своеобразный сувенир из Китая, где макаронные изделия изготовляли из рисового теста.

Труднее всего доказать или опровергнуть правоту тех любителей макарон, которые твердят, что имя макаронам дали древние греки. Эллины, населявшие когда-то южные области современной Италии, обозначали словом «макероне» в жизни все, что делало их счастливыми. А были они отменными гастрономами, и потому запросто могли назвать так и осчастливившую их еду. Кстати, слово **«гастроном»** — тоже греческое. Происходит оно от двух корней: «gastros» (гастрос), что значит «желудок» и «nomos» (номос) — «закон». Сегодня под тем, что когда-то было «законом желудка», мы подразумеваем две вещи:

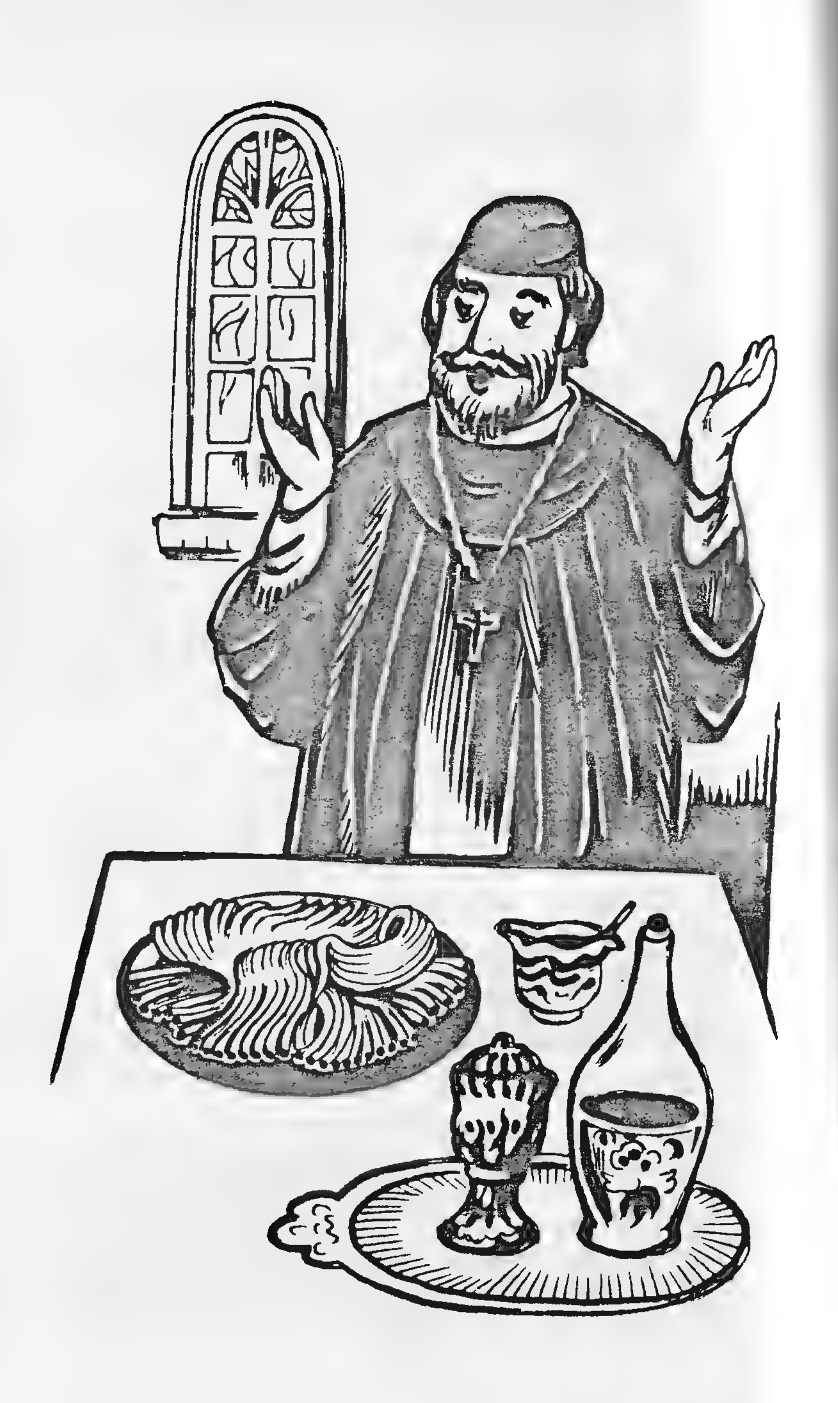
1) человек — любитель и знаток тонких кушаний;

2) магазин, торгующий гастрономией.

А слово **«гастрономия»** в нашу современную жизнь было внедрено французами. Они научили нас включать в это понятие, с одной стороны, собственно понимание тонкостей поварского искусства, с другой — совокупность пищевых (преимущественно закусочных) товаров.

Однако с тем, что макароны были известны на итальянской земле еще со времен Древнего Рима, довольно трудно спорить. Ведь из истории известно, что рабы, которые умели обращаться с тестом (а особенно те, кто мог приготовить из него сушеные изделия, наподобие лапши), стоили в Древнем Риме раз в двадцать дороже любого другого полезного раба. Для сравнения скажу, что особо дорогими считались, например, рабы-гладиаторы. Лучшие из них стоили десять — двенадцать цистеров, а цена тех, кто делал макароны достигала ста цистеров. Вот до чего высоко ценилось такое кулинарное ремесло! И это неоспоримое доказательство извечной любви итальянцев к этому виду пищи.

Первые абсолютно достоверные сведения о макаронах дает нам Боккаччо. В своем зна-



менитом «Декамероне» он с удивлением пишет об одной итальянской деревушке, где «только и делали, что варили макароны и равиоли в густом бульоне из жирных петухов». Теперь мы с уверенностью можем сказать, что в XIV веке итальянцы уже точно были знакомы с макаронами.

Сегодня в Италии — в доме или ресторане — первое предложенное гостю блюдо будет обязательно мучным. Здесь это называется **паста**. Пастой могут быть: **спагетти** — длинные макароны с соусом, *таглиателле* — широкие полоски, разновидность лапши, или **ньоччи** — мучные клецки.

Умение хорошо сварить пасту итальянцы приравнивают к искусству. Вот основные правила, которые обязательно нужно соблюсти при этом: *макаронные изделия любого вида нужно опускать только в кипящую воду; варят их исключительно в крутом кипятке; отбрасывают на дуршлаг, когда они еще чуть твердоваты* (для этого состояния макарон здесь существует специальное понятие — **«аль дэнте»**); *обливают их кипящей, а ни в коем случае не холодной водой* (это считается варварством); *сразу как только вода стечет макароны раскладывают по тарелкам и заливают соусом*. Чаще всего для этого исполь-

зуют **салса ди помодоро** — специфический итальянский томатный соус со специями.

Неаполитанки варят свою салсу в течение трех часов на слабом огне, так что она еле-еле кипит. А вообще, разные итальянские города и провинции отличаются различными рецептами приготовления соуса для спагетти. В Италии известно около пятидесяти его разновидностей.

В большом почете здесь и другие мучные изделия. Вы удивитесь, узнав о том, сколько существует в Италии разновидностей, казалось бы, простой пиццы.

ГЕНИИ НА КУХНЕ

Итальянцы не просто любят и ценят хорошую еду, большинство из них с удовольствием ее готовит. А знаменитости всегда не только щеголяли поварскими знаниями, но еще и собственными умениями в этой области, а также собственноручно приготовленной пищей. Некоторые даже придумывали новые блюда.

Один из редких примеров равнодушия к кухонным делам — Леонардо да Винчи. «Петрарка любил лавры, — пишет он, — потому что лавровый лист лучшая приправа к до-

машним колбаскам и дичи. Я же таким мелочам просто не придаю значения». Многозначительное высказывание Леонардо не уточняет, что имеет в виду его автор под словом мелочи — то ли лавры всеобщего признания, то ли конкретную приправу как олицетворение кулинарных тонкостей.



А вот Микеланджело был гораздо более разборчив по части пищи. Сохранилось его восторженное письмо от 20 декабря 1550 года. В нем он сообщает своему племяннику: «Достал мартовского сыра целых двенадцать голов! Они великолепны, часть из них отдам друзьям, остальное повезу домой».

В этом случае речь идет о знаменитом «пармезанском» сыре, без которого невозможно представить себе итальянскую кулинарию. Он связывает все компоненты пищи и придает ей особый вкус. Ароматный, тертый или порезанный кусочками, он неотъемлемая часть множества национальных блюд. В неко



торых таких рецептах сыр является и главной составной частью. Как, например, в случае с **воздушным пирогом с сыром.** Это мучное изделие наподобие пудинга, только соленое, на основе тертого пармезанского сыра. **«Пудинг»** — слово английское и означает «мучную или крупяную запеканку с яйцами

и молоком». В зависимости от рецепта он бывает с творогом, фруктами, изюмом или цукатами. Готовят его всегда в духовке, на пару.

Но мы отвлеклись. Вернемся к гениям, которые любили возиться на кухне. Один местный анекдот характеризует итальянцев так:

«У итальянца спросили, какую книгу взял бы он с собой на пустынный остров. Тот ответил, не раздумывая: «Поваренную книгу Артуззи, короля всех поваров!» На самом деле, Артуззи — знаменитый писатель. Но здесь его называют «пишущим поваром» и «стряпающим писателем».

А Россини прославился как композитор-повар. Примерно с одинаковым успехом он сочинял и на кухне, и на нотном листе. Так, в промежутках свободного времени между операми «Севильский цирюльник» и «Сорока-воровка», он сотворил **турнедо «Россини»**. Это что-то вроде огромного горячего бутерброда, где на ломте жареного хлеба лежит толстая говяжья отбивная, печенная на решетке, а сверху — паштет из гусиной печени и по кусочку помидора и лимона.

Если знаменитый Казанова и заходил на кухню, то только ради хорошенькой кухарки. Сам он не готовил, но доподлинно известно, что ему особо нравилось. «Я страстно любил

радости хорошей трапезы, а именно — яства, сильно приправленные специями; сушеную треску, которая липнет к пальцам; будоражащую обоняние дичь и пряный пахучий сыр», — пишет он в своих воспоминаниях.

Имя античного полководца Лукулла прогремело на весь мир многими боевыми подвигами и победами, которыми его войска прославили римскую армию. Но еще большую славу принесли ему разгульные пиры. Их он начал устраивать по окончании своей военной карьеры. Устав от битв и походов, именитый римский легионер отошел от дел и поселился в Неаполе. Бывший военачальник проводил время в компании веселых кутил, целиком и полностью посвящая себя радостям жизни, главным из которых для него было роскошное застолье. Современные неаполитанцы все еще помнят и ценят блюда двухтысячелетней давности, которые украшали застолья Лукулла. Это и **аличчи** — жареные в масле сардины, и *каламири* — порезанные кольцами кальмары с зеленью, и, конечно же, **пицца ала наполетана** — пицца по-неаполитански. Особенность ее в том, что печется она на древесном угле, у нее высокие края, а кроме сыра, помидоров и специй в состав начинки обязательно входят анчоусы.

Но мы еще не сказали, что представляет собой так любимая всеми итальянцами **пицца**. По-нашему, это открытый пирог. А точнее, лепешка из дрожжевого теста, покрытая особой, всегда соленой, начинкой. А уж сколько ее разновидностей существует по всей Италии!... Пицца бывает с колбасой, с орехами, с грибами, с ветчиной, с солеными огурцами, с вареными яйцами, но всегда с сыром, томатным соусом или свежими помидорами. Каждая область гордится собственным рецептом соуса или начинки для пиццы.

Если уж мы заговорили о мучных изделиях, нельзя не упомянуть такое типичное национальное блюдо как *равиоли*. Это итальянские пельмени. Они более пряные, мельче и острее русских. В фарш для равиоли всегда кладут сыр, а подают их не со сметаной или маслом, а с салсой и посыпанными тертым сыром. Зачастую фарш мясной, но его с легкостью заменяют овощным, например из шпината.

ЧЕТЫРЕ ПОВАРА — ОДИН САЛАТ

Итальянская народная мудрость гласит: «Салат должны готовить четыре повара. Солить его должен повар-философ. Скупой по-

вар — заправлять уксусом. Повар-мот должен влить масло. А повар-художник все смешать». Вот и получится настоящее произведение искусства.

К типичным национальным блюдам здесь относятся: **Римский салат** из селедки с тушеными грибами и помидорами; **Миланский салат** с макаронами, луком и копченой рыбой и **салат Неаполитанский** из дичи, маринованных огурцов и вареных корнеплодов.

Вообще *отношение к овощам в Италии трепетное. Здесь их никогда не варят, а только тушат в собственном соку или на жире. Исключением являются только лук и зелень.* Существует несколько самых любимых и очень распространенных овощных блюд. **Брюссельская капуста по-итальянски** — тушеная в соусе «Бешамель» брюссельская капуста со специями и тертым сыром. *Фаршированные шампиньоны* — тушеные шляпки шампиньонов, фаршированные картофельным пюре с ножками тех же грибов. И *белая фасоль в пикантном соусе* — отварная фасоль с жареной с луком колбасой под острым томатным соусом. Однако итальянский суп прекрасно обходится и без овощей.

Собственно суп, как блюдо, не является итальянским изобретением. Но слово «суп»,

которым сегодня весь мир обозначает жидкую еду — итальянского происхождения. «Zuppa» по-итальянски означает нечто размягченное, то, что можно пить. В XVI веке в



Италии еще не знали супа в нашем современном понимании этого слова. Пятьсот лет назад один римский повар рассказывал о приготовлении блюда, которое он называл супом: «В большой горшок я кладу окорок, два фунта говяжьего мяса, один фунт телятины, курицу и молодого голубя. После того как вода закипит, я добавляю специи и зелень. Мой господин не устает есть это варево по шесть недель подряд».

Сегодня итальянские супы готовятся так же просто, хотя набор продуктов стал более ограниченным. Но это ничуть не ухудшило их вкусовые качества. И по-прежнему их варят преимущественно в горшках. **Суп «павеза»**,



например, представляет собой вареные в мясном бульоне гренки, яйца и сыр. Готовят его в духовке, и каждую порцию варят в отдельном горшке. **«Страчателла»**, или «итальянский суп из манки» тоже готовят без овощей. Когда крепкий мясной бульон закипит, в него вливают смесь из манной крупы, яиц, тертого сыра и небольшого количества холодного бульона. Варят такой суп всего пять минут на слабом огне, постоянно помешивая.

Исключением является самый распространенный в Италии суп — *«минестра»*. Готовят его обязательно в глиняном горшке, на медленном огне. Это особое итальянское блюдо может кому-то показаться странным, так как в нем вместе варятся рис, фасоль и горох. Все заправляется пассированными луком и чесноком, а также тушеными в томатной пасте морковью и корнем сельдерея. В конце добавляют свежие помидоры и тертый сыр.

Когда-то большие итальянские города жили обособленно и самостоятельно. Каждый из них являлся чем-то вроде отдельного государства. С тех времен сохранились и кулинарные отличия разных регионов.

Особую любовь к овощам проявляют флорентийцы. Характерные блюда: шпинат по-флорентийски, флорентийский шпинатный суп и белая фасоль по-флорентийски. В Италии говорят: «Кто хоть раз попробует флорентийскую фасоль, тот и пальчики оближет».

Милан, мировая оперная столица, отличается пристрастием к рыбным блюдам. Мы уже упоминали о миланском салате. К нему можно добавить еще миланское рыбное суфле, жареную в тесте лососину по-милански и **ризотто а ля миланезе** — рис по-милански с грибами, помидорами и сыром.

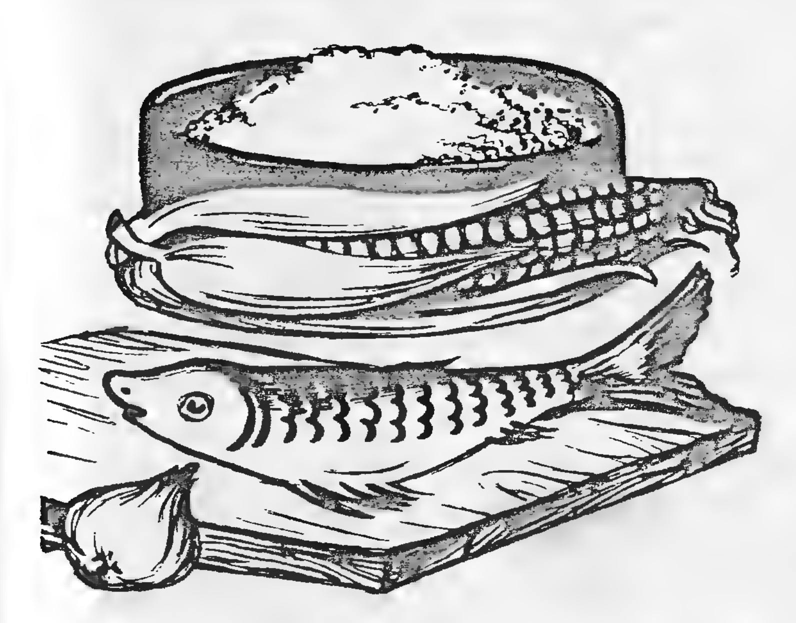
Сыр и рис любят и в столице Италии — Риме. Типичные местные блюда — **римский шницель из сыра** (панированные ломтики сыра) и **тимбало ди ризо** (рагу с рисом или, как его здесь называют, паштет из риса).

На острове Сицилия рис подают всегда к шницелю. **Свиной шницель по-сицилийски** — это удовольствие одновременно для глаз, и для обоняния, и для вкуса. Если бедный сицилийский крестьянин жарит шницель, значит у него праздник. И здесь это событие обставляют со всей возможной роскошью. Готовые шницеля выкладывают на обжаренные со специями кружки помидоров, а вокруг обкладывают тушеными грибами. Все это сверху поливают томатным соусом.

А вот в Тоскане шницель делают исключительно из телятины. Его не просто жарят, а запекают. **Телячий шницель по-тоскански** — это сложносоставное блюдо из тушеного шпината и жареного шницеля, поверх которых лежат кусочки сыра и копченого окорока. Все это запекается вместе в духовке.

Неаполитанцы — знаменитые мясоеды. Кроме салата с дичью, здесь просто обожают потроха и баранину. Любимые блюда — *потроха по-неаполитански* (рубец и кишки, тушенные в томатном соусе с овощами), **шаш-**

лык из свиной печени (обвалянные в тертом сыре, измельченных специях и панировочных сухарях куски печенки, завернутые в ломтики сала, жаренные на шампурах и решетке) и **рагу ди монтоне** (жаркое из баранины).



Спагетти готовят везде, и хотя в каждом районе Италии это делают по-разному, самый удивительный рецепт — **спагетти из Болоньи**. Это обычные спагетти с томатной пастой, но в тарелке вместе с ними вы обнаружите маленькие шарики из фарша. Болонские спагетти всегда подают с мясными тефтельками.

Если вы уже знаете такие слова, как «спагетти», «пицца», «равиоли» и «чипполе» (по-

мните луковую семью из книжки Джанни Родари?), то следует запомнить и то, что **«ризотто»** по-итальянски означает рисовое блюдо с овощами, *«песце»* — это рыба, **«фритто ди песце»** — рыба, жаренная в масле, а *«поленnта»* — это кукурузная каша. Это было бы полезно каждому оказавшемуся в Италии. Туристы часто теряются и путаются в широкой гамме самых разных, в том числе и кулинарных, впечатлений от этой многоликой и прекрасной страны.

Художники и поэты, архитекторы и композиторы сделали итальянскую культуру одним из высших примеров совершенства человеческого гения. Однако немало путешественников, уезжая из Италии, увозили с собой в виде рецептов драгоценные примеры другого таланта — кулинарного. Так, еще в 1739 году француз де Бросе восторженно писал своим друзьям: «Вам, очевидно, интересно будет узнать, что такое **куриное фрикасе**. Сначала приготовляется луковый отвар в большой плоской миске, затем добавляется соус из сливок и в него погружаются молодые тушеные цыплята. Сверху это блюдо заливается водой, приготовленной из настоя цветов апельсина, и подается в горячем виде».

КУХНИ МОРСКИХ И ГОРНЫХ СТРАН



Лучше собственной репутации
География с историей
С утра до вечера
по будням и в праздник
Коррида на блюде
Прощание на лиссабонском побережье
Все познается в сравнении
Когда, что и почему?
Злаки и салаты — лучшее
проявление индивидуального вкуса

ЛУЧШЕ СОБСТВЕННОЙ РЕПУТАЦИИ

(Великобритания)

В Соединенное королевство (Великобритания) входят: Англия, Шотландия, Уэльс, Северная Ирландия...

Традиционные блюда здесь так же разнообразны, как и культурные традиции этих областей. Еда здесь бывает до того вкусная, что при описании ее уже слюнки текут. Однако по миру распространено несправедливо дурное мнение о кулинарии этих стран!

Однажды лорд Болингброк, пригласив к себе домой гостей, предварительно показал Джонатану Свифту меню обеда, дабы узнать его мнение. «Лучше покажите мне список гостей! Список блюд меня не интересует, они мне все равно не понравятся», — язвительно заметил писатель. Английская кухня не нравилась не только ирландцу Свифту. И сегодня ею часто недовольны и сами англичане.

«К сожалению, остается фактом то, что английская кухня не имеет понятия о соусах. Ростбиф англичане готовят без приправ. Бифштекс жарят так долго, что он становится жестким, как подошва. И если случается, что остается немного сока, то его сливают, чтобы приготовить из него еще и пудинг.

А «минс» — национальное блюдо англичан, которое они готовят из рубленого мяса, настолько безвкусен, что его не может спасти большое количество перца. Из овощей англичанам известны только репа и капуста, приготовление которых здесь тоже предельно просто. Их бросают в кастрюлю с кипящей водой, а потом, вынув, подают к столу. Приготовление салата доставляет еще меньше хлопот. Листья зеленого салата моют, посыпают солью и едят». С такой иронией, в середине нашего века лондонский «Дейли экспресс» подводит итог опроса читателей об английской национальной кухне. Но так ли плоха она в действительности?

Ответ истинных знатоков таков: «Она намного лучше собственной репутации». Англичанам не откажешь в тонком чувстве юмора. Они любят посмеяться, в том числе и по поводу своей кухни. «У нас имеется столько видов минса, сколько и поваров в стране, — говорят они, — среди них есть и плохие, и хорошие! А если вам случиться отведать настоящий ростбиф по-английски, то вы сами поймете, почему к нему не требуется соус!»

Англия — единственная страна, где согласно преданиям, жареная говядина была возведена в ранг пищи-аристократки. Что

это, дань чувству юмора или слишком серьезное отношение к пище? Сегодня мы можем только гадать, но факт остается фактом — в 1617 году печеное бедро быка было «посвящено в рыцари». А сегодня такие названия, как «ростбиф» и «бифштекс», можно встретить в любом меню по всему миру. К ним везде относятся с таким же почтением, как когда-то на родине. И несмотря на повсеместное распространение, никто не оспаривает их англосаксонское происхождение.

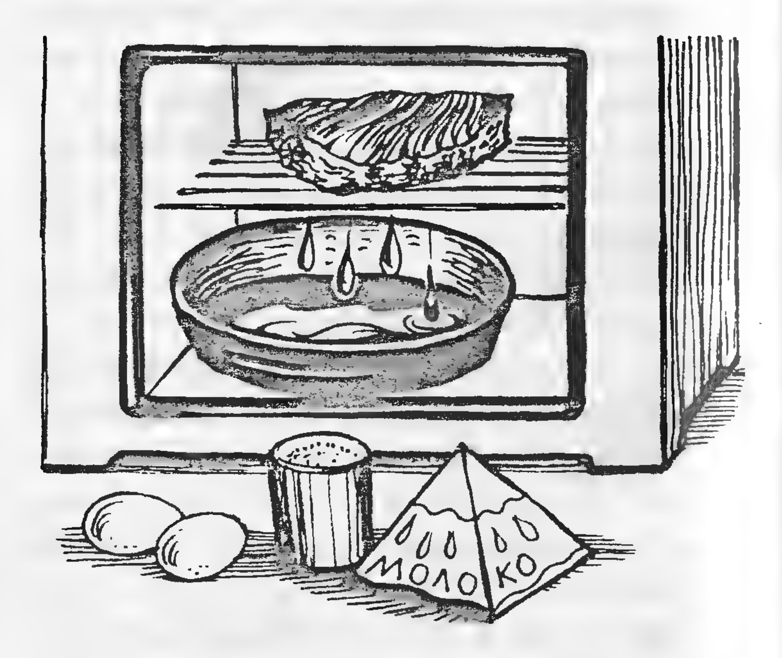
Большой кусок грудинки, запеченный в духовке, сверху покрыт хрустящей поджаристой корочкой, а внутри нежный, сочный и розовый, и никакого жира, стынущего на тарелке, — таков традиционный английский **ростбиф**. Его подают на стол всегда целиком. Лучший гарнир к нему — **йоркширский пудинг**. О нем невозможно рассказать. Его надо попробовать!

Рецепт специально для тебя:

Йоркширский пудинг

Взбить два яйца. Медленно перемешать их с одним стаканом пшеничной муки и добавить пол-литра молока. Оставить все это настояться полчаса. На сковородке растопить жир и влить туда тесто. Печь в го-

рячей духовке 20 — 30 минут, пока пудинг не станет пышно-коричневым. Подавать к столу сразу же, как только немного осядет.



Хорошие йоркширские хозяйки готовят его одновременно с ростбифом. Сковородку, в которой будет печься пудинг, они ставят в духовку под мясом, чтобы в нее стекал сок и жир. Минут за двадцать до окончания жаренья мяса, в сковороду вливают готовое тесто для пудинга.

Когда-то мясо готовили, подвешивая его на крюк над огнем, а стекавший с него сок собирали в миску, чтобы приготовить из него под-

ливку к пудингу. Такую подливку называли **грейви**, пудинг с ней подавали как первое блюдо. Пудинг в Йоркшире едят не только с говядиной, но и с бараниной, телятиной и свининой. Причем для придания аромата в баранину добавляют мелко нашинкованную мяту, а жареную свинину приправляют душистым шалфеем.

Иногда пудинг готовят как сладкое блюдо. Тогда в тесто кладут сахар, корицу, яблочное повидло или смородиновое желе.

Из такого же жидкого пресного, как в пудинге, теста, здесь готовят блюдо с забавным названием **«тоуд ин зихоул»**, что буквально означает «жаба в норе». Оно представляет собой слегка обжаренную сосиску, запеченную в тесте.

А вообще перед йоркширской кухней преклоняются все англичане. Она считается лучшей в стране. Давно уже стали предметом национальной гордости йоркширские пирожные с сыром, местное жаркое из барашка, утиный паштет и йоркширская ветчина. Предания говорят, что первый **йоркширский окорок** коптили над огнем, в который бросали опилки и щепки тех дубов, которые пошли на постройку знаменитого Йоркширского собора. А строили его в XIII и XIV веке.

ГЕОГРАФИЯ С ИСТОРИЕЙ

Путешественника, который исходил бы вдоль и поперек Соединенное королевство, поразило бы огромное разнообразие местных блюд. Буквально каждое графство, городок или деревушка дали свое имя какой-нибудь гастрономической достопримечательности. Сегодня весь мир знает **сыр «Чеддер»**. Уолт Дисней снял мультфильм о **харрогейтских тянучках.** О норфолдской индейке ходят зловещие легенды в английском романтическом стиле, а фруктово-миндальный торт «Денди» подают в каждом, заслуживающем уважение, европейском ресторане.

На гастрономические традиции Великобритании в большой степени повлиял климат страны. Под пасмурным небом Шотландии и северной Англии люди предпочитают сытные блюда и питательные начинки. Здесь любят полужидкие горячие блюда.

Типичные примеры этому — шотландские «кокалики», перловый суп, а также английские «шепердспай» и ланкаширский обед в одном блюде. **«Шепердспай»** переводится как «пастушья запеканка». Делают ее, конечно же, из баранины, ведь на бескрайных лугах северной Англии пасется так много овечьих

отар. А сама запеканка представляет собой два слоя картофельного пюре с яичными желтками, между которыми лежит поджаренное с луком и специями мясо. *Ланкаширский обед в одном блюде* — это разложенные слоями по-



очередно баранья шея, лук, бараньи почки, грибы и картошка, тушеные в специальном большом глиняном горшке с толстым дном. *«Кокалики»* (или «петух в соусе») — это густое варево, похлебка из курицы и лука-порея. А **шотландский перловый суп** готовят из обжаренной баранины, перловой крупы, моркови, корня сельдерея и зеленого лука.

В Шотландии испокон веков существует обычай: на Пасху дети ходят из дома в дом и собирают крашеные яйца. Затем они взбираются на ближайшую горку и устраивают соревнование — чье яйцо укатится дальше и быстрее, не разбившись? Взрослые не нуждаются в подобных забавах. Яйца они разбивают сами прямо на сковородку. Но не совсем так получаются **яйца по-шотландски.** Это очень типичное местное блюдо в конечном итоге сводится к лежащей на поджаренном хлебе половинке яйца. Однако до этого яйцо было сварено вкрутую и обваляно в сильно измельченной смеси из анчоусов, ветчины, сухарей, приправ и взбитого яйца. И уже в этом виде поджарено.

В более теплых районах страны — на юге и западе Англии и в Уэльсе заметна приверженность к фруктам и овощным кушаньям. Здесь популярны такие блюда, как «пудинг с изюмом, на пару», «английский вишневый торт к чаю» или уэльский *«кол»* — тушеная молодая баранина, в которой разных сортов лука, зелени и корнеплодов гораздо больше по количеству, нежели самого мяса.

В Северной Ирландии особой любовью пользуется картошка. Здесь существует более тысячи рецептов блюд из картофеля, а самые

любимые — «колкенон» и «чемп». *«Колкенон»* — это воздушное пюре из взбитого с тушеным луком-пореем отварного картофеля. А *«чэмп»* — это же самое, но с добавлением вареной кудрявой капусты. Здесь также считают, что «картошку маслом не испортишь».

Три четверти земельного пространства всей страны занято сельскохозяйственными культурами. А так как побережья Великобритании богаты рыбой, ее здесь едят в очень больших количествах. А еще в Англии очень любят всяческие спортивные соревнования и футбол. Любимейшая закуска зрителей на трибунах — **заливной угорь.** Эта холодная закуска готовится за день до подачи, чтобы бульон успел застыть. Рыбу варят на медленном огне с приправами в течение трех часов. Затем душистые листья травы и корни вынимают, а угорь с бульоном охлаждают. Получается рыбное заливное. Кости практически растворяются, а куски рыбы лежат в прозрачном, густом, остром желе.

Саксонцы всегда были хорошими земледельцами и обильно приправляли пищу разными травами, от которых и сегодня не отказывается ни одна хозяйка. Наверное, с тех пор сохраняется и рецепт самого любимого английского соуса.

Великий французский политик и знаток кулинарии Талейран однажды позволил себе такую остроту по поводу кухни соседнего Королевства: «В этой стране имеется более тридцати различных религиозных сект и все



го один соус». Это, конечно, преувеличение, но в нем есть и доля правды. **Мятный соус** смело можно назвать фаворитом английской кухни. Приготовляют его из свежей мяты, которая в Англии произрастает в очень больших количествах. Мелко порубленные листья мяты смешивают с сахаром, винным ук-

сусом и водой, а потом оставляют на два часа настояться. Однако к мясу здесь предпочитают **хлебный соус** — молочную смесь с хлебными крошками (в которой на медленном огне варились нашпигованный гвоздикой лук, мускатный орех и черный перец) с добавлением сливок и сливочного масла.

Но на весь мир «старая добрая Англия» прославилась своим томатным соусом. Нет такого места на земном шаре, где сегодня не знали и не любили бы **кетчуп.** Этот холодный английский соус подходит как мясным, так и рыбным, овощным и крупяным несладким блюдам. Уезжая за океан, переселенцы увезли с собой и этот соус. На новом континенте он прижился даже лучше, чем на родине. Именно из Америки кетчуп начал свое победоносное шествие по миру.

Фрукты на английскую землю принесли римляне. Им англичане обязаны столь прочным присутствием в своем рационе вишен и яблок. А многие виды копченых британских яств восходят к датчанам, большим специалистам по части заготовок непортящихся продуктов и рыбных копченостей, пригодных для длительных плаваний. Это датское влияние более всего заметно в Нортамберленде. Там сегодня производят самые луч-

шие сорта *кипперов* — селедок, которые коптят над горящими дубовыми поленьями, пока рыбины не приобретут золотисто-серебряный оттенок.

С УТРА ДО ВЕЧЕРА ПО БУДНЯМ И В ПРАЗДНИК

Питание, как и многое другое в Англии, издавна подчинено четким правилам и канонам. Это оттого, что практически все в современной жизни британцев — плод многовековых традиций Британской империи. Строгость предписаний дворцового этикета и жесткое, почти кастовое когда-то, разделение общества, что называется «с молоком матери» впитывались целыми поколениями жителей страны. А сегодня такой стиль во всех его проявлениях является предметом гордости англичан и признаком аристократизма. Одна из показательных в этом смысле примет — четкое знание того, что, когда и как надо есть. И даже современный напряженный рабочий график не в состоянии сбить с толку последовательных британцев.

Традиционный **английский завтрак** известен сегодня всему миру: сперва — кукуруз-

ные (**корнфлекс**), рисовые или овсяные хлопья (в виде пориджа), что по-английски объединяется словом «сириал». Помните ли



вы, с каким отвращением приехавший из Америки Генри Баскервиль ел **поридж**? А я скажу вам, что он был совсем не прав. Эта излюбленное национальное блюдо не только полезно, но и очень вкусно, если, конечно, приготовлено по классическому английскому рецепту.

Рецепт специально для тебя:

Поридж — овсяная каша

Всыпать три — четыре столовых ложки овсяных хлопьев в теплую, чуть подсоленную воду, довести до кипения и снять с огня. Дать настояться минут пять. Когда хлопья станут мягкими, вылить кашу на подогретую тарелку. Добавить сливки или сгущенное молоко по вкусу. Сверху посыпать сахаром.

Убедительно рекомендую попробовать это блюдо даже тем, кто с малолетства ненавидит овсянку. Английский порижд докажет вам, что и полезная еда может быть вкусной.

После каши на завтрак англичане едят яичницу с **беконом** (копченый шпик) или **хэм-энд-эгз** — яичницу с ветчиной. Бывает, что яичницу иногда заменяют **кеджери** — это английский вариант индийского блюда из копченой трески, риса и крутых яиц, под названием «кхишри». Это кушанье еще в XVII веке завезли из британских колоний в Индии служащие Ост-индской компании. Особенно хорошо оно прижилось в Шотландии.

Завтрак продолжается жареным хлебом с печеными помидорами или грибами. А на закуску — **тост** (подсушенный ломтик хлеба) с лимонным или апельсиновым **джемом**

(сладкая масса наподобие русского повидла). Ну, и конечно же, чай.

Словосочетание **«английский чай»** сегодня во всем мире стало нарицательным. Обычно люди произносят его с уважением, как знак хорошего вкуса. Традиции чаепития в Великобритании не такие древние, как во многих азиатских странах, однако к чаю здесь особое отношение.

Чай пришел на британскую землю из азиатских колониальных владений. В Лондоне с улыбкой вспоминают курьезные случаи знакомства англичан с чаем. Здесь, например, с присущим англичанам чувством юмора рассказывают одну любопытную историю. Молодой моряк с оказией прислал своей маме в Англию целый фунт отличного индийского чая. На радостях, гордясь заботливым сыном, мать пригласила гостей. Она собиралась угостить их невиданным экзотическим блюдом. Старательная хозяйка сварила сухую заварку в литре воды. Горький черный отвар она вылила. А распустившиеся чайные листья приправила солью, перцем, растительным маслом и лимонным соком. Это и должны были отведать приглашенные на обед. Не думаю, чтобы им особо понравилось такое «заморское блюдо».

Позже англичане не только научились готовить отменный чай, но изобрели и свой собственный рецепт приготовления этого популярного во всем мире напитка. Собственно **чай по-английски** — это хорошо заваренный



(предпочтительно в серебряном или фарфоровом чайнике) довольно крепкий чай с молоком или сливками. Очень важно знать, что добиться настоящего английского вкуса можно, только если наливать чай в молоко, а не наоборот. Вообще, в процедуре приготовления этого чая много разных тонкостей. И все они с дотошностью соблюдаются здесь, когда наступает **«файв-о-клок»**.

Буквально это чисто английское понятие переводится как «пять часов». Ровно в пять пополудни наступает время официального чаепития. Сегодня, когда англичане спрашивают друг друга: «Ты пойдешь к чаю?», имеется в виду древняя аристократическая традиция собираться всей семьей «на чай в пять часов дня».

Когда-то кроме чая «файв-о-клок» включал еще сладкий пудинг, пай или легкие бутерброды. **Пай** — это обычно сладкий закрытый пирог из масленого теста с фруктовой начинкой. А существованию «больших бутербродов» по легенде весь современный мир обязан английскому лорду Сендувиджу. Он был до того занятым и деловым человеком, что ему было совершенно некогда сидеть за столом. Подолгу возиться с посудой, приборами и салфетками, как того требовал этикет, для него было сущей пыткой. Поэтому утром он накладывал на ломоть хлеба все, что лежало в его тарелке (яичницу с помидорами, бекон с луком, котлету с зеленым салатом или что-нибудь еще). И накрыв все вторым ломтем, убегал по своим делам, жуя свое кулинарное произведение в кебе по пути в палату лордов или на какое-нибудь другое важное заседание.

Сегодня редко кто из работающих людей имеет возможность устроить по будням полноценный «файв-о-клок». В современной жизни он стал заменять собой поздний обед и теперь называется **«ланч»**. Буквально это английское слово переводится как «ужин». И в самом деле обычно это последняя еда за день. Кроме чая она включает в себя закуски на тостах, например рубленые яйца или фасоль, разваренную в томате. А иногда на столе появляется **«уэлш рэббит»**. Но на слух, название этого блюда звучит, как и «уэльсский кролик», хотя и пишется по-другому. Однако кроликом здесь и не пахнет. Просто так называется ломтик булки, обмазанный с двух сторон плавленым сыром и запеченный в духовке. Напоследок англичане лакомятся пирожными, **кейками** (бисквитами), **бисквитами** (сладким печеньем) или булочками с вареньем и сливками.

Совсем другое дело — **воскресный ланч**. По времени он проходит около часа дня, а по количеству еды — это уже самый настоящий обед. Он состоит обычно из куска жареной говядины с вареными или тушеными овощами. В дело идут капуста, горошек, пастернак, да еще жареный картофель — таков традиционный набор. Ну и, конечно

же, йоркширский пудинг! В противовес европейской привычке к десертам — британцы без ума от своих пудингов. Они уверены, что холодной сырой зимой не может быть ничего лучше горячего пудинга, пышного, мягкого, прямо с огня.

КОРРИДА НА БЛЮДЕ
(Испания)

Испания — страна контрастов. Здесь повсюду сочетаются противоположности: высокогорные долины и солнечное побережье; готическая Коста Брава и мавританские архитектурные традиции; революционное двадцатое столетие и практически не тронутые средневековые обычаи.

Знатоки испанской кухни утверждают, что самое типичное для нее «мешать все вместе». В подтверждение этого звучит и отрывок из книги Винцете Бласко Ибанес. «Если матушка моего деда обращалась к нему с вопросом: «Что будете есть, любезный падре Сальвадор, яичницу с жареной картошкой или толстую копченую колбасу?» — то в ответ слышала всегда одно: «Все вместе, дорогая, все вместе!» Действительно, са-

мое точное понятие об «испанском национальном блюде» можно выразить словами: «все в одном горшке».

Каталонцы, например, в шутку называют суповую миску «аквариумом». В настоящем испанском супе должны плавать рыбы и прочие морские обитатели, а кроме того, говяжьи котлеты или окорок. А если там есть еще эстремадурские колбаски и сыр — значит это не просто суп, а настоящая **«олья подрига»** из Кастилии. Из овощей в нее кладут картофель, морковь, савойскую капусту, лук, помидоры и горошек.

Вообще здесь очень любят бобовые культуры и очень часто используют помидоры и стручковый перец. Раз уж мы заговорили о супах и овощах, давайте выясним, что такое **овощной суп по-испански.** Если в обжаренный с чесноком лук положить свежие помидоры и потушить, а потом добавить капусту, отварной горох, немного воды и поварить — это еще не суп. Даже специи и куски жареного окорока не превратят его в овощной суп. А вот когда все это густое варево нальют в керамическую миску, на дне которой лежат куски подрумяненного на огне хлеба, тогда и получится настоящий испанский овощной суп. И это обычная повседневная еда.

А еще здесь, как и везде, едят омлеты и бутерброды, но делают их по-своему. **Омлет по-испански** — это яичница из жареного с луком шпика, тушеных грибов и омлетной массы. А омлетную массу здесь готовят, взби-



вая яйца с молоком, маисовым крахмалом и обязательно острым красным перцем. Приготовить **испанские бутерброды** — значит замариновать на ночь тушеные с луком кольца болгарского перца. Только на следующий день отцеженную луково-перечную массу можно выложить на ломтики поджаренного

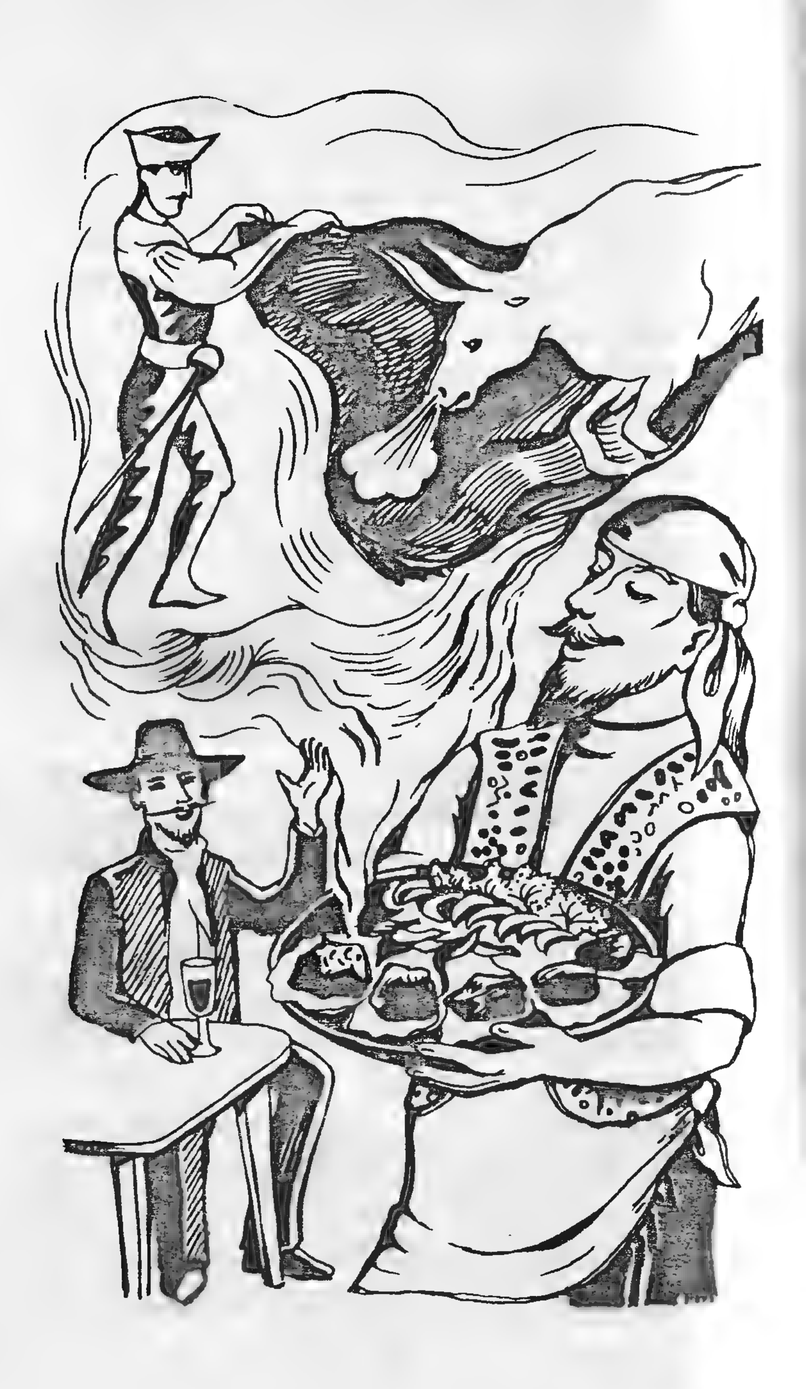
белого хлеба. Положив сверху по куску твердого сыра, все это следует запечь в духовке. К бутербродам можно причислить и другое местное блюдо, хотя оно и называется просто **жареные ломтики белого хлеба.** Ломтики хлебного батона обжаривают и заливают сложным кисло-острым соусом, а сверху кладут кусочек консервированной сардины или половинку сваренного вкрутую яйца. Это типичная испанская закуска.

Итак, если на завтрак — омлет или бутерброды, а на обед — оля подрига, то на ужин обязательно — **гаспаччо!** Вот, что говорит о нем Проспер Мериме: «Ужин оказался лучше, чем я предполагал. На стол подали нарезанную кусками курицу с рисом и по-испански приготовленным перцем, затем перец в масле и, наконец, гаспаччо — разновидность салата из стручкового перца».

На самом деле в настоящем гаспаччо к перцу следует добавить еще помидоры, чеснок, огурцы и мелко нарубленный репчатый лук. Все это нужно заправить уксусом, растительным маслом и хорошо перемешать. Перед подачей блюдо с салатом надо выдержать на холоде хотя бы полчаса.

Я думаю, что приезд знаменитого французского писателя был для его испанских

хозяев настоящим праздником, так как то, что Мериме назвал курицей с рисом и перцем, было, скорее всего, *«паэльей»*. А это любимое праздничное блюдо всей Испании. Некоторые утверждают, что паэлья родом из Индии. Может быть, это и так. Но описывать паэлью как «испанское блюдо из приправленного шафраном риса с рыбой и мясом» — просто кощунство. Приготовление этой пищи — длительный и сложный процесс. Сначала жарят и тушат порезанную на мелкие куски курицу. То же самое делают с телятиной и свининой. Потом наступает черед луку, перцу и рису. Когда овощи пожарятся и недолго потушатся с рисом в бульоне из телячьих костей и рыбных отходов (головы, хвосты, кожа), в них добавляют помидоры, сбрызнутые лимонным соком куски рыбы и подготовленные мясные продукты. Все вместе тушат со специями еще десять минут, добавляют горошек, зелень и кладут в горячую духовку минут на пять. Так как паэлью любят и готовят во всех областях страны, то существует огромное количество разных ее вариантов. Знатоки утверждают, что вкуснее всего паэлья со средиземноморскими лангустами и моллюсками, которую готовят на испанских Балеарских островах.



В маленьких ресторанчиках в национальном стиле мясо лангуста можно попробовать в виде жареных тефтелей. А еще здесь подают каракатицу, запеченную крендельком, с зеленым салатом на гарнир и, конечно, **«бандерильяс»**. Это слово взято из профессиональной лексики тореадоров. Здесь оно известно каждому с самого детства.

Блюдо под этим названием представляет собой красиво оформленные куски мяса на плоской посудине. Фантазия испанцев столь велика, что им легко даже тарелку представить ареной для корриды. Бой быков, по-видимому, возбуждает здесь не только бурные страсти, но и волчий аппетит. Только в случае с бандерильяс, бык появляется перед глазами голодного тореадора в виде кусочков бычьего мяса, напоминающих наш шашлык.

ПРОЩАНИЕ НА ЛИССАБОНСКОМ ПОБЕРЕЖЬЕ

Вот и обошли мы с тобой, мой любезный спутник, всю Европу вдоль и поперек. И никто не сможет сказать про нас, что прошлись мы «галопом по Европам». Ведь шли-то мы не торопясь. Вдумчиво и подробно

знакомились с каждой страной. Практически ничего не пропустили. Если что и упустили, то только небольшие города-государства вроде Люксембурга и Андорры. Но их национальные кухни до того повторяют кулинарные особенности соседних, более крупных стран, что говорить о них отдельно означало бы повторяться.

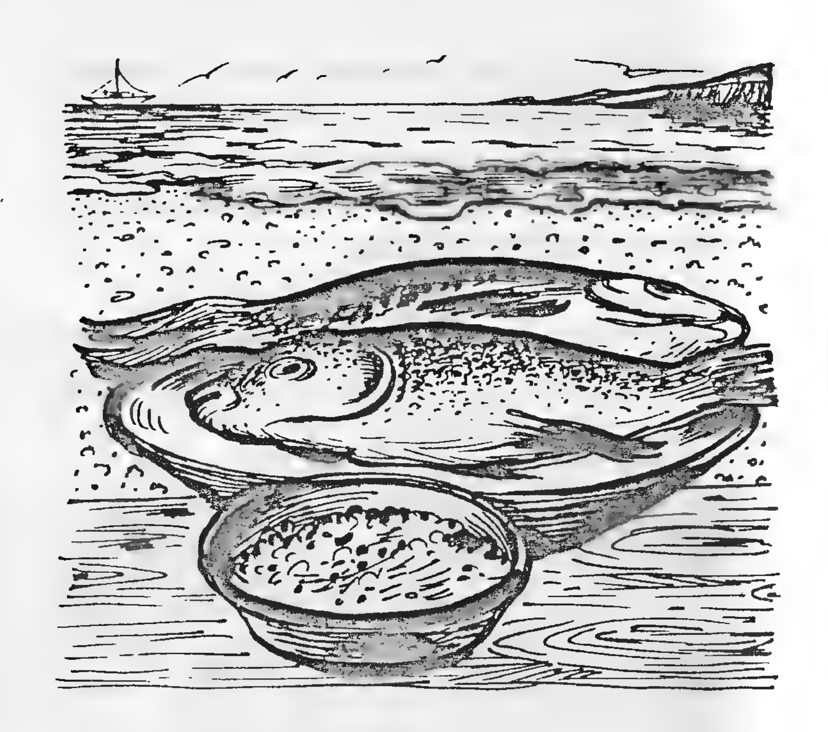
А еще не побывали мы на острове Исландия. Но я думаю, что об островных государствах стоит рассказать отдельно. В специфике их национальных блюд много общего, интересного и отличного от континентальной кухни. Поэтому поплывем как-нибудь на корабле и познакомимся в этаком кругосветном круизе со всеми странами, целиком расположенными на островах.

Попрощаемся же пока с доброй старой Европой, где живет столько разных народов. Вкусы у всех разные, но, как мы уже убедились, есть одна общая черта — здесь любят мясо, сыр и всяческие соусы. Помашем рукой старому континенту, стоя на лиссабонском берегу. Да, португальское побережье — самый западный рубеж европейского континента. Думаешь, зря мы ничего не сказали о португальской кухне? Эту ошибку можно тут же исправить.

Когда-то столица Португалии — Лиссабон — был центром европейской торговли пряностями и тростниковым сахаром. Все это привозили сюда на кораблях, а отсюда товар развозили во все уголки Европы. С тех давних



времен португальцы знают толк в сладостях и специях. А любимый десерт здесь — **банановый пудинг.** Тесто для него замешивают, как для обычного пудинга, но еще добавляют в него сахар, размятые бананы, ананасовый сок и пряности. Именно любовь к сладкому была причиной возникновения совершенно



особого сорта вина. Португалия — родина знаменитого на весь мир **портвейна.** Он сладкий, с удивительным приторным ароматом, который знатоки никогда ни с чем не спутают. Но в самой Португалии это вино бывает не только красным. Здесь делают еще белый и золотисто-желтый портвейн.

Однако пить отменное вино, лакомиться сладостями и употреблять в пищу корицу, мускатный орех или гвоздику здесь с давних пор считалось привилегией богачей. Простой же народ, как и раньше, довольст-

вуется сейчас тем, что дарит ему окружающая природа. А это прежде всего рыба. Здесь очень характерны такие блюда, как **рыбная запеканка по-португальски** и **рыба с рисом по-португальски.**

Запеканку готовят просто. Куски рыбы накрывают порезанными овощами (луком, помидорами, морковью) и тушат в духовке. Когда блюдо уже почти готово, все заливают сверху светлой подливой из масла и муки, посыпают сыром и запекают.

Рыбу с рисом делают с большим количеством различных специй. Рис сначала варят с обжаренным луком и тушеными помидорами, потом добавляют рыбу и все вместе доводят до готовности тушением.

На обед в Лиссабоне едят только суп. Основной трапезой здесь считается ужин. Когда вечером вся семья собирается за столом, на тарелках часто лежит *саррабуло* — рагу по-португальски. Готовят его из свиного мяса и печенки, а приправляют красным вином, зеленью, чесноком, черным перцем и гвоздикой.

Из овощей здесь больше всего любят перец и шпинат. Перец чаще всего фаршируют сардинами. А шпинат проник в Португалию вместе с Кораном. На Востоке эта трава бы-

ла известна под названием «испани» или «исфани». Она была привезена в Европу походными кухнями воинов Аллаха. Но мусульмане-завоеватели ушли, а трава осталась и стала называться шпинатом.

А не интересно ли тебе, мой любознательный попутчик, как же сегодня питаются народы, которые привезли в Европу шпинат? Если ты не устал от долгих странствий, предлагаю отправиться по новому маршруту, и немедленно. Нас ждут новые неизведанные вкусные края!

Но стоп! Не забыли ли мы чего? Прощаясь с Европой, мы направляем свои стопы в заманчиво-экзотические азиатские просторы. Однако в самой южной части границы, отделяющей эти два континента, находится удивительная и очень занятная область — Кавказские горы.

ВСЕ ПОЗНАЕТСЯ В СРАВНЕНИИ

(Закавказье)

«Самобытность» и «многообразие» — вот два слова, которыми можно охарактеризовать кулинарную специфику этого региона. Если учесть, что армянская кухня — одна

из самых древних в мире, грузинская — одна из самых разнообразных, а азербайджанская — одна из самых полезных для здоровья, то сразу становится понятно, до чего многолики и богаты здесь поваренные традиции. Однако общий горный рельеф, схожие климатические условия и ограниченность территории дают нам право говорить, что кухни живущих здесь народов во многом похожи. Да и вкусы соседей тоже в основном совпадают. *Любовь к острой, пряной пище характерна для всех жителей Закавказья. Печеное мясо, салаты из свежих овощей, много зелени, хлеб в виде плоских лепешек, тушеные и фаршированные овощи, рассольный сыр — все это вы увидите на любом столе, будь то Грузия, Азербайджан или Армения.*

Как и везде, в Европе, *здесь любят мясо. А местные мастера отличаются особым умением приготовить его так, чтобы оно не потеряло своих вкусовых и питательных качеств.*

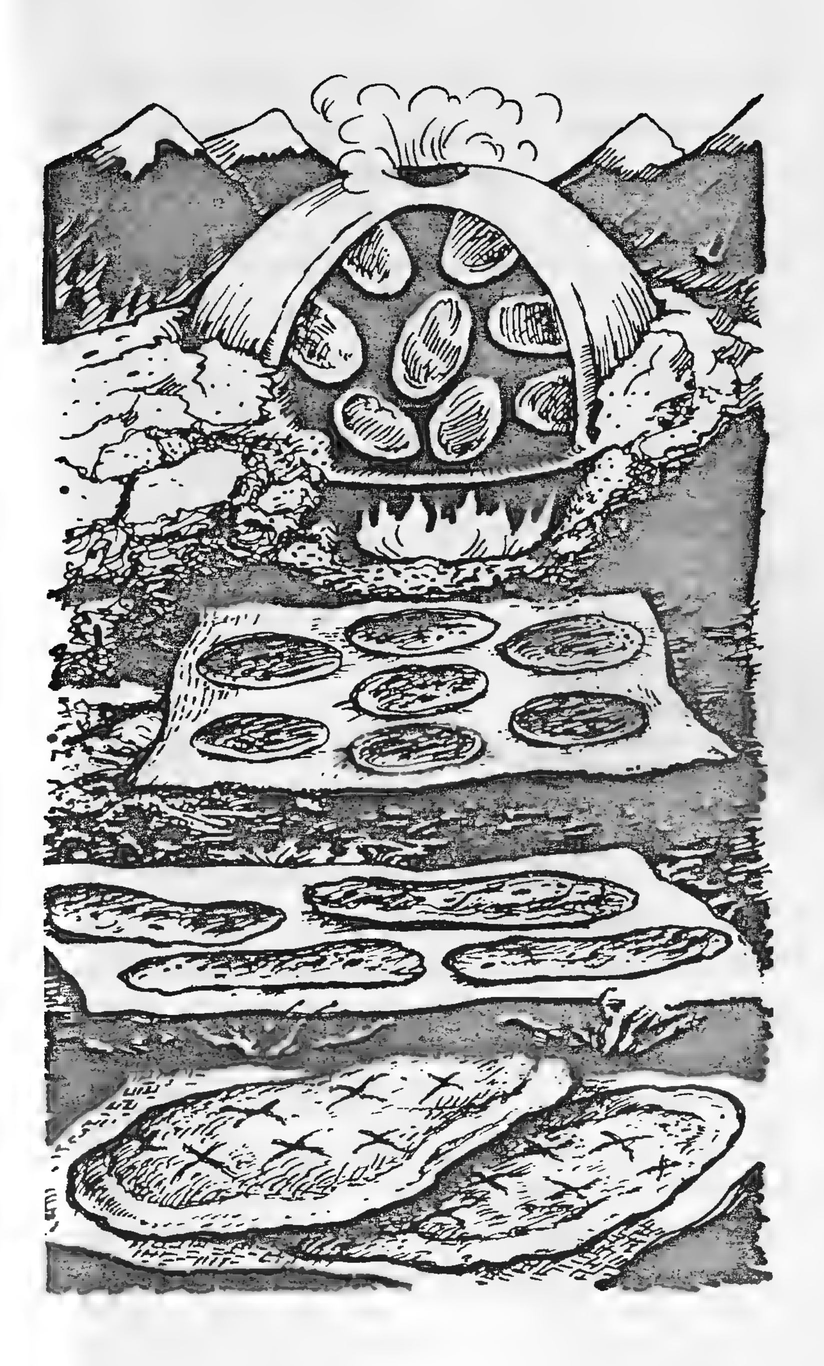
В Закавказье удивительным образом переплелись европейские и азиатские кулинарные традиции, а результат получился просто ошеломляющим — изумительно тонкий вкус, потрясающе высокие питательные показатели и поразительное свойство закав-

казской кухни нравится всем и всегда! Познакомимся с кулинарными особенностями этого региона на примере древнейшей здесь кухни — армянской.

Армянское государство возникло на территории государства Урарту еще в VII веке до нашей эры. Археологические раскопки в самой столице республики показали, что здесь уже тогда находилась цитадель Эребун, откуда и произошло современное название города Ереван. В тех далеких веках лежат и корни современной армянской кухни. Многие нынешние кулинарные особенности страны сохранились неизменными с тех самых незапамятных времен.

Историки и исследователи обнаружили, что *на протяжении многих столетий питание армян состояло в основном из одних и тех же продуктов.* Так, например, в Урарту было хорошо развито молочное хозяйство. Об этом говорит найденная археологами домашняя утварь: маслобойки, практически идентичные тем, которыми и сегодня пользуется население Закавказья и кчуч — глиняные горшки для хранения молока.

Сегодня, как и в древние времена, в армянской кулинарии широко применяются: мелкосеменные конские бобы, мелкозернис-



тая чечевица, нут, кунжут, пшеница, виноград и сухофрукты. В древности языческие обычаи требовали приношений в жертву самых ценных животных. И тогда и сейчас таковыми считались быки и овцы. *Говядина и баранина — и по сей день самые употребляемые здесь сорта мяса.*

Яркий пример кулинарной преемственности — местный хлеб **лаваш.** Здесь он является одним из основных продуктов питания. Традиционный способ выпекания хлеба сохраняется здесь тысячелетиями. Сегодня, как и в старые времена, лаваш в Армении пекут в **тонире** — круглом глиняном очаге с поддувалом в нижней боковой части. Его врывают в землю приблизительно на метр в глубину. Лаваш изготавливают из пшеничной муки с добавлением воды и закваски. Подошедшее тесто раскатывают в круглые лепешки толщиной 3-4 сантиметра, а затем растягивают на эллипсовидную мягкую подушку. Лепешки легким ударом наносят на разогретые стенки тонира. Печется лаваш всего 3-5 минут. Характерно, что у такого хлеба практически отсутствует мякиш. Во многих районах республики и сегодня сохраняется древний обычай осенью выпекать лаваш про запас на три-четыре месяца. Готовый хлеб высушивают, складывают в стопки и

хранят в виде сухарей. Для восстановления его мягкости требуется всего полчаса, немного воды (которой хлеб сбрызгивают) и чистая скатерть (в которую его заворачивают, чтобы он впитал влагу).



Грузинский лаваш мягче и пышнее армянского, а в Азербайджане предпочитают тонкие лепешки-листы из пресного теста.

Отличается от лаваша другой национальный армянский хлеб — *матнакаш*. Его тоже готовят из дрожжевого теста и пшеничной муки, но пекут в печи, отчего он становится более пышным. Матнакаш, как и

лаваш, имеет овальную форму, но в его центре делают несколько бороздок крест накрест. В центре тесто поднимается меньше, и оттого по краям образуется толстый ободок с мякишем. Особенность мантакаша в том, что перед выпечкой поверхность теста смазывают сладкой заваркой.

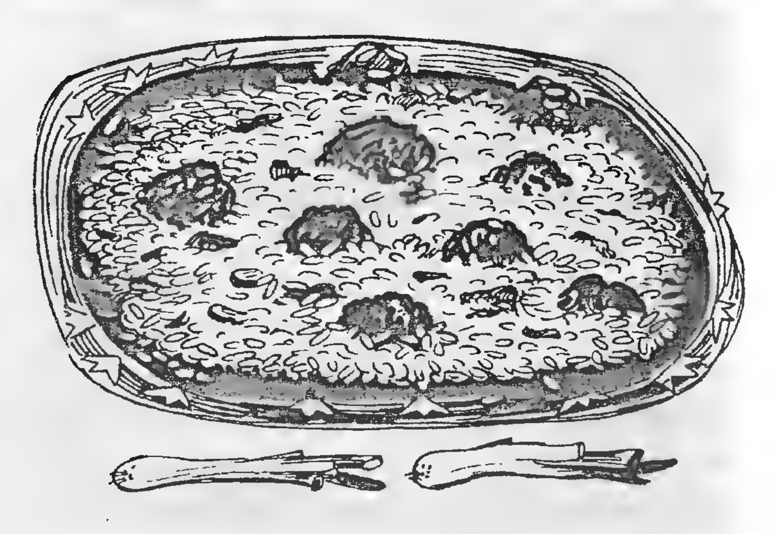
КОГДА, ЧТО И ПОЧЕМУ?

Хлеб занимает важное место в жизни армян, не случайно выражение «есть хлеб» в армянском языке часто заменяет слова «завтракать», «обедать» или «ужинать». А вот *режим питания армян весьма своеобразен. Основной прием пищи здесь приходится на вечернее время.* Ужин обычно составляет около пятидесяти процентов всего дневного рациона, на обед приходится приблизительно тридцать — сорок процентов, а завтрак бывает иногда совсем скудным, зачастую это просто лаваш с сыром. Обед — это преимущественно суп с хлебом. *А супы здесь варят концентрированные, наваристые.* Самый любимый суп — *бозбаш.* Готовят его из баранины, которую сначала отваривают до полуготовности, а потом обжаривают на

масле. Готовое мясо варят в том же процеженном бульоне с картофелем и другими овощами. Набор овощей и технология приготовления зависят от разновидности бозбаша, а их здесь великое множество. Практически в каждом районе готовят свой, специфический бозбаш. В *Эчмиазинский*, например, обязательно кладут баклажаны и мелкую бамию (бобовая культура, произрастающая в этом районе). Для *Сисианского* бозбаша полусваренное мясо жарят вместе с луком и тушат в томатной пасте, а обязательным ингредиентом являются кислые сливы. В *Ереванский* бозбаш добавляют горох, чернослив и яблоки. А *Шушинский* вариант этого супа готовят с обжаренной мукой, которую разводят бульоном.

В Грузии предпочитают более густые варева, в основном, на курином бульоне. Типичный пример — **чанахи** — курица, варенная с картофелем в глиняном горшке. Такой суп заправляют обжаренной с луком и томатом мукой. А характерное азербайджанское блюдо — **хаш** — это очень крепкий наваристый говяжий бульон. Готовят его из нижней части говяжьей голени. Варится он целую ночь, а право делать настоящий хаш признается только за мужчинами.

Характерно, что все жирное и острое здесь едят на ужин. В качестве примера можно привести армянскую колбасу — **суджух**. Она высушена до твердости и содержит ряд ароматических веществ — чеснок, перец, корицу и другие специи, благодаря которым приобретает характерный вкус и запах. Ее подают как закуску во время ужина.



Основные отличительные черты армянской и азербайджанской кухни — пикантность и острота. Такой стереотип сложился с момента возникновения национальной кулинарии, а современная наука нашла этому рациональное объяснение. Оказывается, этот факт обусловлен климатическими условиями места проживания и физиологией человечес-

кого организма. Под влиянием высоких температур снижается возбудимость пищевого центра головного мозга. Так, наличие большого ассортимента возбуждающих аппетит пряных, ароматических и острых приправ является необходимостью в армянской (и вообще в восточной) кухне.

Другая особенность закавказской кухни — употребление большого количества поваренной соли. И это тоже следствие специфики местного климата. Ведь потерю жидкостей и солей при обильном потоотделении можно восполнить только потреблением соли, которая, с одной стороны, является прямым возместителем, а с другой — элементом водно-солевого баланса, задерживающим молекулы воды в крови. Ярким примером пристрастия армян к соленому служат местные сорта сыра: *ктор панир* (кусковой сыр) — очень похожий на брынзу рассольный сыр, *чобани панир* (пастуший сыр), который имеет высокую жирность и ярко выраженный солено-терпкий вкус и **глух панир** с остро-соленым вкусом и специфическим запахом.

А еще в этом регионе очень распространены варено-заквашенные или, как их еще называют, «ниточные» сыры. Из них нам хорошо знаком грузинский сыр «сулугуни».

Вообще закавказская трапеза немыслима без молочных продуктов. Здесь испокон веков делают великое множество кисломолочных яств, которые представляют собой основу питания всего населения этих стран. Невозможно представить себе армянскую кулинарию без **муцона** — кислого молока, заквашенного специфической микрофлорой из молочнокислых бактерий и дрожжей (в Грузии он называется «мацони»).

Часто в процессе приготовления многих блюд в Армении используется **сер** — специально обработанные снятые молочные пенки. А все кисломолочные продукты длительного хранения и не перечислить. Назовем самые распространенные: **сероц** — концентрированное молоко, **серов мацун** — заквашенный мацуном сер, **барнац мацун** — процеженный мацун, *чор сер* — сухой сер, *мацуни карак* — масло из мацуна, **ховкул** — заквашенный мацуном творог.

Армянская кухня отличается широким выбором мясных блюд. *Первое и почетнейшее место среди употребляемых видов мяса здесь занимает баранина.* Но и ее практически никогда не готовят без овощей.

Даже знаменитый азербайджанский шашлык готовят, нанизывая на шампуры меж-

ду кусками маринованного мяса кольца лука, помидоров и болгарского перца. В Армении — это **бастурма.** Вместе с мясом здесь иногда запекают баклажаны. А вот в Грузии предпочитают мясо в чистом виде. Когда его жарят кусками на вертеле над раскаленными древесными углями, то это **мцвади.** Однако к нему всегда подают знаменитый грузинский соус **«ткемали»** из кислых слив. Если в Армении и Азербайджане предпочитают томатные соусы, то в Грузии важное место в кулинарии занимает соус **«сациви»** из ядер грецких орехов, зелени и специй.

Типичный пример мясно-овощного блюда — знаменитая армянская **толма!** Как правило, она представляет собой фаршированные рубленым мясом овощи. Зачастую это завернутый в виноградные или капустные листья бараний фарш, перемешанный с луком и рисом. Однако надо сказать, что толмой здесь называют не только то, что напоминает наши голубцы. Толма — это скорее способ приготовления пищи, нежели конкретное блюдо. Так, например, **Эчмиадзинская толма** — это наполненные вышеупомянутым фаршем баклажаны. А еще существует толма из лука, толма из кабачков и толма из айвы. А **Эштаракская толма**, на самом деле сладкая — это фаршированные айвой

яблоки. Своеобразной толмой является и *хапама* — фаршированная рисом, изюмом, яблоками и алычой целая тыква. В отличие от толмы хапаму не тушат, а запекают в духовке.

ЗЛАКИ И САЛАТЫ — ЛУЧШЕЕ ПРОЯВЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ВКУСА

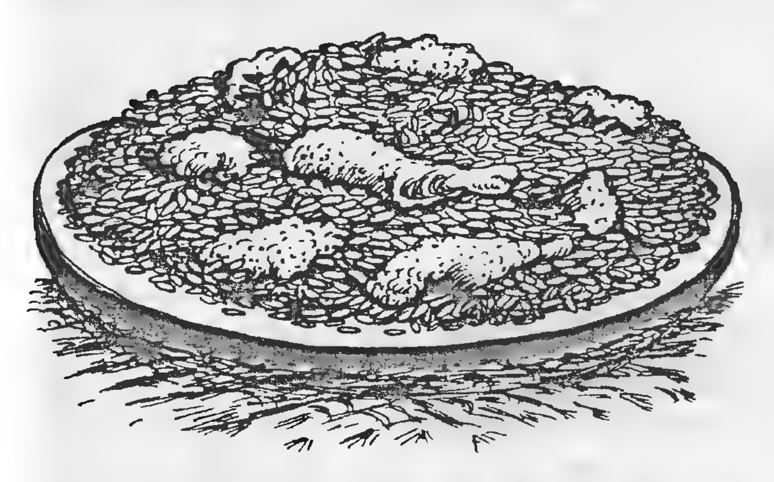
Из риса в этом регионе любят готовить **плов**, и в каждой области его готовят по-своему. Характерная особенность **азербайджанского плова** — это раздельное приготовление двух его главных компонентов, риса и основы. Здесь всегда используют специальный сорт риса — продольный. Его варят в кипящей воде на очень слабом огне и часто подкрашивают шафраном. Основой плова могут быть птица, рыба и даже овощи и фрукты. Готовый рассыпчатый рис подают горкой на плоском блюде, а сверху укладывают основу.

Для **армянского плова** рис варят до полуготовности, а затем смешивают с основой и все вместе доводят до готовности. Такой плов может быть с грибами, с яичницей, лавашем, с красной фасолью... Своеобразный армянский вариант плова — *кашови*. Для

этого блюда уже готовую основу заливают водой, а когда она закипит, засыпают рис и варят все вместе.

В Грузии плов не имеет широкое распространение, но когда здесь готовят рис, то часто основой ему служат овощи или курица, а принцип приготовления близок к кашови.

Еще много удивительных и экзотических блюд существует в национальных кухнях



стран Закавказья. В первую очередь это изумительная выпечка. И есть один «пирог», который пекут везде, хоть и называют его по-разному. Это две лепешки из сдобного теста, соединенные прослойкой из растертого с сахаром масла.

Всех жителей Закавказья объединяет одна общая черта — любовь к *пахлаве*. В Армении

ее делают из двух слоев дрожжевого теста с начинкой из грецких орехов и сахара. Готовую пахлаву заливают медом. В отличие от армянской *азербайджанская пахлава* — это несколько листов пресного теста, переложенные той же начинкой. Испеченную пахлаву пропитывают медовым сиропом. В Грузии для пахлавы используют опарное тесто, в начинку иногда добавляют манную крупу, а заливают сахарным сиропом.

О салатах. В Азербайджане овощи и травы практически не подвергают тепловой обработке. Их подают на стол в сыром виде и часто просто крупно порезанными без всякой заправки. В Грузии предпочитают холодные закуски из вареных овощей или бобовых. Продукты, как правило, не смешивают. Так делается салат **«мхали»**. Это вареные овощи (например, свекла, шпинат, капуста), заправленные орехово-чесночным соусом. Типичный пример и грузинское **лобио** — вареная фасоль, размятая с толчеными орехами, зеленью и чесноком. А в Армении любят мешаные салаты из несколько видов измельченных свежих овощей. Их обычно заправляют солью, перцем и уксусом.

Вот такие разные и одновременно похожие вкусы.

АЗИАТСКИЕ КУХНИ



Азия
Ну очень сладкая жизнь!
Можно ли съесть палец визиря?

АЗИЯ

Европа и Азия, единственные два континента на Земле, которые никак не разделены водами Мирового океана. Единый материк — Евразия, географически делится на две части чисто условно. Хотя природные и климатические данные вполне оправдывают такое разграничение. Но люди были вынуждены пойти на такую условность и поделить эту часть суши разными понятиями. В основном это произошло потому, что развитие цивилизации на Европейском и Азиатском континентах шло по разным путям. Убедить нас в этом может даже беглое сравнение кулинарных особенностей этих далеко неодинаковых частей мира.

Что и как готовят и едят у нас — в Европе, нам уже известно. Теперь пора узнать, как питаются и какое бывает отношение к трапезе у наших ближайших соседей — жителей Азии. А потом каждый сможет по-своему сделать вывод о сходстве и отличиях в кухне, вкусах и менталитетах на этих континентах.

В целом азиатская кухня многолика и самобытна. Ее своеобразие и специфические особенности порой даже шокируют приверженцев традиционного европейского вкуса. На территории Азии расположены несколь-

ко обособленных регионов, которые сильно отличаются друг от друга по своим культурным, религиозным и кулинарным пристрастиям. Это Ближний и Средний Восток, Центральная, Восточная и Средняя Азия. А еще несколько отдельных государств с довольно обширными территориями и древними культурами. Все это и составляет богатую основу азиатского кулинарного многообразия.

Итак, теперь наша дорога пролегает через удивительные и утонченно-деликатные края азиатской области страны Кулинария. В самом начале нужно договориться, что ко всему непривычному и странному, что встретится нам на пути, будем относиться с подобающим уважением и глубоким сознанием истинной ценности существующих здесь древних традиций. Ведь забывать о том, что «Восток — дело тонкое» нельзя. А пока начнем с того, что ближе и потому понятнее нам.

НУ ОЧЕНЬ СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ!

(Турция)

Часть турецких земель расположена на европейской территории. Поэтому я предлагаю начать знакомство с азиатской кухней с Тур-

ции. Турция была оплотом османских завоевателей Европы. Владычество Османской империи в ряде европейских стран длилось веками и оставило заметный след в бытовом укладе многих народов. Так, турецкая кухня проникла в Европу. Высокое мастерство турецких кулинаров, и прежде всего пекарей и кондитеров, оказало сильное влияние на их европейских коллег. В *турецкой национальной кухне преобладают жирные, жареные и приторно-сладкие блюда.*

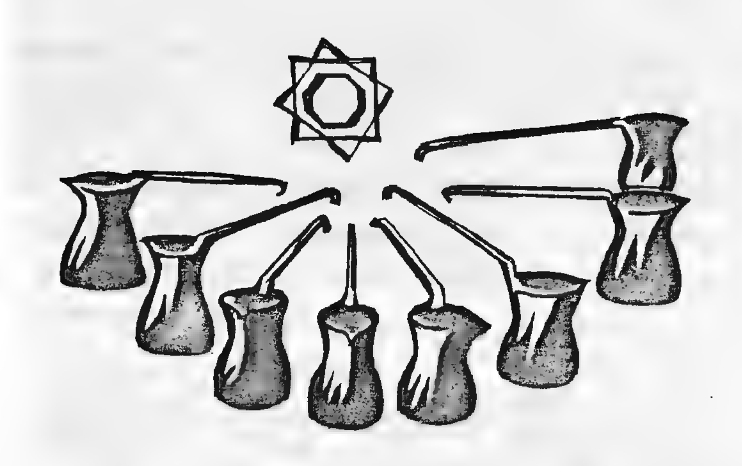
Понятие **«турецкие сладости»** сегодня известно всему миру. Где бы его ни произносили, под ним всегда подразумевают огромное богатство выбора, изысканно-тонкое сочетание продуктов и пряностей, а также истинное наслаждение вкусом. Эти лакомства действительно очень сладкие. Иногда из-за большого количества сахара, содержащегося в них, возникает даже ощущение приторности.

Понять смысл возникновения такого типа еды нам отчасти поможет знание климатических особенностей страны. Сказать, что здесь жарко, значит, почти ничего не сказать. В таких условиях человеческий организм нуждается в большом количестве жидкости, а пить хочется не всегда. Однако появлению жажды как нельзя лучше способствуют при-

торные турецкие сладости. И маленькая порция их надолго вызывает желание пить. Но это только физиологическая сторона вопроса.

Туркам свойственна неторопливая медлительность, способность наслаждаться жизнью в любых ее проявлениях и совершенно другое (нежели на Западе) отношение к течению времени. Так, просиживание за столом — дома или в кафетерии за приятной беседой — и по сей день в Турции является нормой поведения. А что может быть лучше турецких сладостей, с которыми можно выпить не одну чашку **кофе по-турецки** и не один графин холодного виноградного лимонада при таком времяпрепровождении?!

Кто не знает, что турецкие кофевары — одни из лучших в мире знатоков своего дела! Умение готовить хороший кофе здесь считается особым достоинством. Кофе по-турецки варят в небольших порционных медных кувшинах, которые у нас принято называть «турками». Каждую порцию кофе готовят отдельно. Для нее берут ложку молотых в мельчайший порошок хорошо прожаренных кофейных зерен. Кладут столько же сахарной пудры и заливают полстаканом воды. Чтобы жар был ровным, такой кофе готовят на плоских нагреваемых плитах, покрытых



толстым слоем горячего песка. Кофе по-турецки не мешают во время варки и не процеживают. Он должен закипеть ровно три раза, чтобы получился толстый устойчивый слой пенки, который должен сохранить весь аромат напитка.

«Если бы вы только видели, с какой нежностью он обращался с кофейниками! Как он мешал кофе и сахар! С какой это проделывалось тщательностью! Как любовно он переставлял кофейнички с большого пламени на маленькое и обратно! Здесь уж не приходится удивляться, что каждая чашечка кофе готовится по специальному заказу и удовлетворяет все вкусы», — пишет Захария Станку. К такому кофе обычно подают стакан холодной воды, чтобы запить остатки непроцеженной кофейной гущи. Такая вода может быть слад-

кой (в нее кладут ложку варенья) или арома тизированной (с лепестками роз, листьями розмарина или мяты).

«В отсвете разгоревшегося пламени они варили свой суп, раскатывали тесто, пекли пирожки, которые потом смазывали виноградным мармеладом, пили лимонад из вино-



градного сиропа. И вообще, пекли, ели и пили так, что чуть не лопались» — такую картину турецкого быта описывает Сабахатин Али. И он прав, особенно в той части, где описывает турецкие пирожки. Здесь не существует знакомых нам пирожков со сладкой

начинкой. Да и любая другая начинка в тесте здесь практически не используется.

Чаще всего мучные сладости — это лепешки или коржи из пресного теста, смазанные очень густым сладким желе. Иногда это могут быть коврижки наподобие русских пряников. Их делают на меду, на патоке или с различными орешками и пряностями. Известно много разновидностей мелкого песочного печенья с несметным количеством наполнителей. Еще здесь очень любят сладости из масляного теста — твердые снаружи, рассыпчатые и душистые внутри.

Однако самый излюбленный вид сладостей самих турков — сочные сладости. Это всяческие печеные мучные изделия, залитые густым сахарным сиропом. Вкус восточной *пахлавы* сегодня знают все. В самой Турции каждый кусочек пахлавы готовится отдельно. Обычно они имеют треугольную форму. В «столистное» пресное тесто (каждый тончайший лист которого раскатывается, а иногда и подсушивается отдельно) заворачивают сладкую ореховую начинку. Уже готовую, еще теплую пахлаву заливают холодным сахарным сиропом и оставляют пропитаться. Этот рецепт является основой для множества других сладких блюд. Так, например, муч-

ные трубочки из того же теста с начинкой из других орехов называется **каламари.**

Запеченные клубки лапши с начинкой из изюма, орехов и корицы, пропитанные сиропом, называются *кадаиф.* Другая местная сладость — *реване* — это бисквит, пропитанный сахарным сиропом.

А что за чудо — **лукум!** Знакомый нам рахат-лукум — только одна из его многочисленных разновидностей. Это кондитерское изделие представляет собой застывшую густую сахарно-фруктовую массу наподобие пастилы. Чтобы она не липла к пальцам (так как многое здесь едят просто руками), каждый кусочек обваливают в сахарной пудре. Лукум здесь делают разный — с различными орешками, с пряностями, с какао, с кокосовой стружкой и даже с лепестками роз...

А сколько видов **халвы** знают в Турции! Это сладкое кушанье в виде твердой массы на основе растительного масла из растертых орехов или семян. Очень популярны здесь — **тахан-халва** (подсолнечная), *арахисовая нуга* (с кусочками земляных орехов) и **белая халва** (из проваренного сахара с орехами).

И все это не просто десерты. По тому, как и когда их едят, эти сладости можно отнести скорее к закускам.

МОЖНО ЛИ СЪЕСТЬ ПАЛЕЦ ВИЗИРЯ?

Конечно же, в Турции питаются не только сладким. *Здесь очень любят печеные мясные и жареные овощные блюда. Так как в мусульманской религии существует запрет на употребление в пищу свинины, здесь ее заменяет баранина, реже говядина. Мясо в готовом блюде присутствует зачастую рубленое, в виде фарша.*

Турецкий язык очень образен и метафоричен. Для примера скажу, что такое выражение как «я вам сочувствую», в дословном переводе звучит, как «я возьму часть твоей боли».

Если же взять в руки меню турецкого национального ресторанчика, мы обнаружим в нем: «Палец визиря», «Девичье бедро», «Это понравилось даже султану», «Раненый тюрбан» и «Турецкое блаженство». Все это безобидные, обычно мясные блюда. В роли девичьего бедра, например, выступает куриное, а султану понравились запеченные под соусом куски баранины.

Как вам понравится, если хозяин встретит вас на пороге своего трактира с восточной вежливостью, кланяясь и отступая на два шага назад, и вдруг заявит, что имам упал в обморок? Не пугайтесь! Это вам предлагают по-

пробовать вкуснейшее местное яство. А если кто и терял сознание, то только от удовольствия, отведав турецкое национальное блюдо «Имам упал в обморок» **(Имам байлды).**

В основе этого блюда — баклажаны и рубленое мясо. *Турецкая народная мудрость гласит, что «лучшая приправа к любому блюду — медленный огонь».* Имам байлды готовится долго, на слабом огне. Сначала баклажаны запекают. Потом, обваляв в муке и яйцах, их обжаривают. Затем, переложив слоями рубленого мяса, заливают взбитыми с молоком яйцами и запекают в духовке полтора — два часа.

Более трех часов готовится и **капуста по-турецки.** Это слегка отваренные цельные кочаны капусты, наполненные фаршем из рубленой баранины, лука и размоченного в молоке хлеба, которые впоследствии долго тушатся в густом соусе.

Широко распространено в Турции блюдо под названием **пилав.** Оно очень похоже на знакомый нам среднеазиатский плов. Пилав отличается от плова тем, что в него добавляют томатную пасту. А в особых случаях — по праздникам или для особо уважаемых гостей, в Турции принято готовить **куриный пилав.** В него томат не кладут.


Меню:
1 палец визиря.
2. Девичье бедро.
3 раненый Тюрбан.
Турецкое насла-ждение...

Рецепт специально для тебя:

Яйца по-турецки

Нам понадобится десяток яиц, 150 граммов сливочного масла, столько же куриной печени и около ста граммов томатно-мясного сока.

Куриную печень посолите и припустите с маслом. Переложите ее на смазанную растительным маслом сковороду и залейте соком, оставшимся после жаренья мяса с помидорами. Влейте сверху яйца и поставьте все в горячую духовку. Выпекайте, пока яйца не затвердеют. Вынув готовые яйца, сделайте вокруг них ободок из того же сока и сразу подавайте на стол.

КУХНИ БЛИЖНЕГО И СРЕДНЕГО ВОСТОКА



Ближний Восток
Ветхозаветная кулинария
Современные чудеса без мистики
Кулинарные рецепты на папирусах
Одно на всех истинное блаженство
Единодушие по сути
при внешнем разногласии
Краткий кулинарный путеводитель

БЛИЖНИЙ ВОСТОК

Кулинарные традиции в этой части мира так же древни, как и основы государственности. А организованные могущественные государства здесь существовали задолго до начала новой эры. По сути, в экспериментах придворных поваров древнеегипетских фараонов и надо искать корни современного кулинарного мастерства. А сохранившееся в Священном писании христиан рекомендации о том, чем питаться и как готовить, и есть первые поваренные рецепты.

Обо всем этом расскажем подробно, знакомясь с отдельными национальными кухнями народов этого ареала. Несмотря на то, что населяют его приверженцы разных религий и религиозных конфессий, *общая для всех особенность — запрет на употребление свинины. Здесь часто и много употребляются в пищу мясо птицы, яйца и баранина. Из сельскохозяйственных культур на кухне преобладают бобовые и цитрусовые. Зачастую вкус готовой пищи сладковато-острый. На Ближнем Востоке практически не употребляют «квасной хлеб», предпочитая ему лепешки из пресного теста.* Хотя в каждой из здешних стран все это тоже выглядит очень по-разному.

Политические обозреватели обычно называют этот регион «неспокойным». Человечество веками не могло разрешиться от этого противостояния.

А все из-за извечного спора, «кому принадлежать Святой земле и священному городу Иерусалиму». Сегодня, после многих перипетий, Иерусалим находится на территории Государства Израиль.

ВЕТХОЗАВЕТНАЯ КУЛИНАРИЯ
(Израиль)

Корни возникновения еврейской национальной кухни уходят в далекое прошлое, за несколько тысячелетий до нашей эры. История еврейского народа, в том числе и его кулинарные традиции, практически полностью сохранилась в многочисленных священных книгах древних иудеев. Достаточно открыть Ветхозаветное писание — начальные книги из Библии, — чтобы узнать о том, что и как готовили и ели в древности. А также, по каким причинам и когда полагалось принимать ту или иную пищу. *Строгие религиозные каноны долгие тысячелетия определяли все стороны бытия израильского народа. Эти*

жесткие требования распространялись и на способы приготовления и вкушения пищи. Еда, приготовленная с соблюдением всех религиозных иудейских предписаний, называется **кошерной.** Ею и только ею положено питаться как в прошлом, так и сегодня правоверным иудеям.

В древнеизраильской кухне каждое блюдо имеет свой тайный символический смысл. Мистицизм еврейской кулинарии особенно ярко проявляется в древних предписаниях о праздничной трапезе.

По еврейскому календарю день начинается с вечера. Суббота, например, начинается с вечера пятницы. Она называется **шаббат** — «день отдыха», «день покоя».

Суббота имеет очень большое значение в жизни еврейского народа. В этот день предписан полный отдых от всякой работы. Каждую неделю в пятницу вечером (с началом субботнего дня) вся семья собирается за празднично накрытым столом. На нем обязательно должен быть хлеб (обычно это две плетеные булки — **халы**) и соль. Перед едой хозяин дома благословляет бокал вина.

В день субботний устраиваются обычно три трапезы: одна вечером и две днем. И третья — последняя — имеет особое значение.

Она часто затягивается до темноты и заканчивается обрядом «авдала», во время которого зажигают семисвечник, выпивают немного вина и вдыхают запах душистых веществ, к примеру, корицы.



Самый главный в году обрядовый обед у евреев, как тысячелетия назад, так и сегодня — это, конечно, принятие пищи во время главного праздника евреев, который называется **Пасха** (или Пэйсах). В дохристианские времена в этот день в израильском Иерусалимском храме приносились в жертву агнцы (ягнята). Но **агнец** — это не просто маленький ягненок. Животное должно быть «без пятна

порока», то есть совершенно здоровое и абсолютно белого цвета, без единого темного пятнышка. Вечером в день праздника Пасхи в каждой семье необходимо было устроить праздничное застолье.

Праздник Пасхи длится семь дней. Основное значение придается трапезе **«седер»**, что означает «порядок». Она проходит по определенным, строгим правилам. На столе обязательно присутствует блюдо *мацаот*. Три пресных хлеба — **опресноки** — символизирует три колена еврейского народа. Кроме того, на отдельном подносе ставится шесть предметов, также имеющих символическое значение: кусок мяса с костью (воспоминание о принесенном в жертву агнце), *марор* (хрен — горький, как жизнь евреев в рабстве), печеное яйцо (символ духа еврейского народа, который, как и яйцо при варке, от испытаний становится только тверже), зелень (символ весны и надежды), *харосет* (сладкое блюдо из тертых яблок, вина и корицы). А еще на столе должно быть блюдце с соленой водой, символизирующее слезы, пролитые евреями в Египте.

Есть много подробных предписаний, что и как нужно есть за пасхальным столом. Во время трапезы, например, каждый участник седера обязательно выпивает по четыре бока-

ла красного пасхального вина, в память о том, что Бог четыре раза обещал вывести еврейский народ из Египта. Отдельно, в специальный бокал наливают вино, которое, согласно преданию, пьет сам пророк Илья. А еще все находящиеся за столом должны не сидеть, а полулежать. Именно так по древнему обычаю вели себя свободные люди.

Праздник Пасхи связан еще и с ежегодным циклом созревания и сбора хлебов. С первого праздничного дня не положено есть зерно старого урожая. Поэтому в течение семи дней евреи должны есть **мацу** — сухие твердые лепешки из пресного теста, вместо хлеба.

Праздник *Шавуот* посвящен дню, когда на горе Синай Моисею чудесным образом была дана Тора — священное писание иудеев. В этот день принято есть сладкие молочные блюда, ибо Тора уподобляется «меду и молоку под языком твоим».

Существует обычай вечером после наступления дня *«Рош Ашана»* (иудейский Новый год) съедать кусочек сладкого яблока с медом и круглый сдобный хлеб, чтобы жизнь в новом году была сладкой, как мед, и прибыльной, как прибавляет в объеме тесто от дрожжей.

А праздник **Ту Бишват** называют еще новым годом деревьев. Он посвящен земле Изра-

иля, а деревья в еврейской традиции имеют особое значение. В этот день принято гулять среди деревьев и есть растущие на них фрукты.



Праздник **Пурим** — это всегда пиршество и веселье. Днем друзья и знакомые обмениваются угощениями (*шалахмонес*) и подарками. Специально к этому дню готовят **гоменташи** — треугольные коржики из дрожжевого или сметанного теста со сладкой начинкой из чернослива или мака. В шутку их называют «уши Амана». Это оттого, что праздник связан с древней историей, когда иудеями правил персидский царь Артаксеркс. Его приближенный вельможа Аман коварно задумал уничто-

жить весь иудейский род. Еврейская красавица Эсфирь, жена царя, узнав об этом, разоблачила злодея и этим спасла свой народ.

СОВРЕМЕННЫЕ ЧУДЕСА БЕЗ МИСТИКИ

На еврейскую кухню в том виде, в каком она существует сегодня, сильное влияние оказали и кулинарные традиции многих других стран. Распространенные национальные кушанья тех народов, на чьих территориях проживали еврейские диаспоры стали неотъемлемой частью еврейской кулинарии.

Одно из них — *креплах*. Это клецки из пресного теста, начиненные фаршем из жареной говяжьей печени, пассерованного лука и вареных яиц. Они похожи на украинские вареники и русские пельмени с той разницей, что после варки их обязательно еще и обжаривают.

Другое специфическое блюдо — **кнейдлах.** Само название этого блюда подсказывает, что это вариант знакомых нам кнедлей. Однако кнейдлах делают не из пшеничной муки, а из промолотой мацы. **Кнейдлах из мацы** готовят так же, как и простые мучные кнедли. У

евреев, живущих в Центральной Европе, это блюдо подают к супу на ночной седер. А если сделать заварное тесто из промолотой мацы и добавить в него рубленую жареную печенку, пассерованный лук и вареные яйца, то получатся **кнейдлах из печени.**

Муку из мацы используют еще и для приготовления *картофельного кугеля.* А это нечто иное, как пудинг из тертого сырого картофеля.

Своеобразная и потрясающе вкусная еврейская кухня не могла не оставить свой след в меню тех стран, где она развивалась. Возьмем, к примеру, польского *карпа под соусом.* Ни один большой праздник в Польше не обходится без него. При этом поляки признают, что по происхождению это блюдо еврейское, и сами называют его «карп под еврейским соусом». Вот как рассказывает о нем польский писатель Леопольд Комперт: «Дебора принесла блюдо с рыбой и поставила его перед своим отцом, но прежде чем он успел положить себе кусок, она подхватила тарелку молодого раввина и положила на нее самый большой кусок — голову карпа, который плавал в соусе из черного перца». А еще нужно знать, что по еврейской традиции (ставшей уже и польской) голову карпа подают только самому почитаемому и уважаемому за столом человеку.

Другой пример — распространенная в России **селедка «под шубой»**. В этом блюде тонкий вкус и высокое мастерство превращают сочетание самых простых и доступных продуктов в настоящий кулинарный шедевр.

Обратите внимание, что яства, которые перенимались у еврейских поселенцев, у других народов превращались в праздничные блюда. Это оттого, что нельзя приготовить восхитительную пищу из простых продуктов, не вложив в их сочетание и обработку много фантазии, творческого рвения и еще больше труда. Да, *типичное качество еврейской кухни — ее трудоемкость.* Поэтому только на изысканный праздничный стол другие хозяйки готовы потратить столько сил и времени, сколько требуется хорошему еврейскому блюду. И то только потому, что они заранее знают, что добьются ошеломляющего результата.

А что же готовит хорошая современная еврейская хозяйка к общепринятым праздникам? Сегодня ни для кого не секрет, что обязательные блюда на праздничном столе — гефилтефиш, фаршмак, домашний печеночный паштет и флуден или цимес.

Последние два блюда являются десертами. **Флуден** — это «еврейский яблочный торт», а

точнее, слоеный пирог, в котором между отдельными тонкими листами теста лежит сладкая начинка из тертых яблок, изюма, сахара и корицы.

Слово **«цимес»** в переводе означает «удовольствие» или «наслаждение». В кулинарии существует несколько сладких блюд из фруктов или овощей под этим названием. Классический цимес делают только из сухофруктов. Я предлагаю и вам попробовать настоящее еврейское наслаждение. Вы получите удовольствие и от его вкуса, и от легкости его приготовления.

Рецепт специально для тебя:

Цимес

Вам понадобятся: 600 граммов чернослива, 400 граммов сушеных яблок, по 200 граммов сушеных груш и изюма без косточек, немного корицы.

Для начала сухофрукты нужно тщательно вымыть, очистить от косточек, порезать небольшими кубиками и перемешать. Затем положите все в кастрюлю и добавьте корицу. Залейте полученную смесь водой так, чтобы жидкость только слегка покрыла фруктовую окрошку. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте в

духовку на слабый огонь. Тушите, пока фрукты не станут мягкими, а вода не выпарится почти полностью.



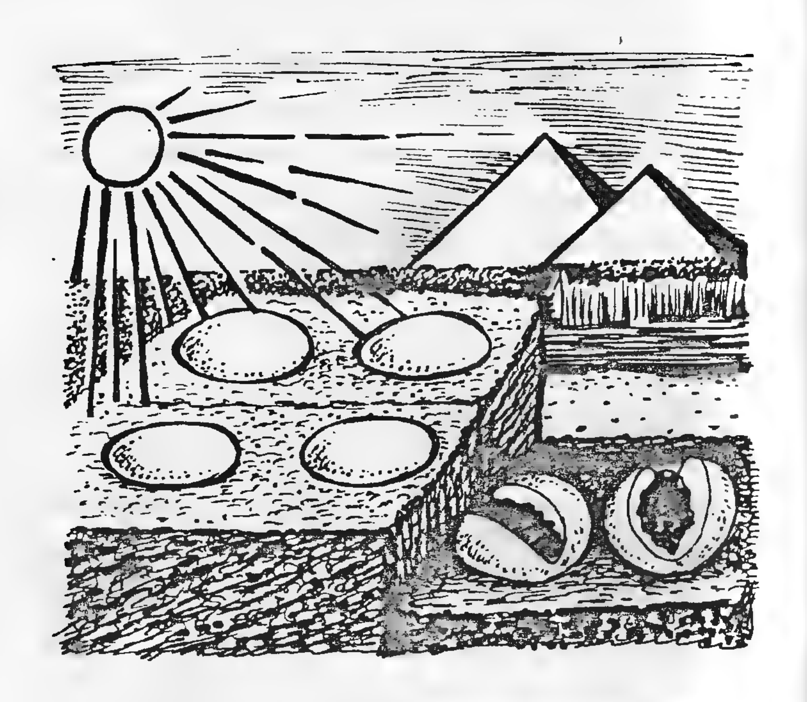
Выбор сладких блюд в современной еврейской кухне довольно ограничен, что нельзя сказать о холодных закусках. В основном это кушанья из рубленых или перетертых продуктов. Ведь таким способом обработки, смешивая измельченные ингредиенты, легко можно облагородить любой, самый непритязательный продукт. Особое место в этом многообразии занимают блюда из рыбы. «Рубле-

ная селедка», «селедка в майонезе», «сельдь под горчичным соусом», «селедка под шубой» — это только малая часть всего того, что придумали изобретательные еврейские хозяйки.

Предметом гордости каждой из них являются умело приготовленный **гефилте-фиш**. Это рыбное заливное называют еще и фаршированной рыбой. По сути, это кожа рыбы, наполненная рыбным фаршем, тушеная с овощами и охлажденная. Другое излюбленное еврейское блюдо — **фаршмак** — паштет из селедки с добавлением вареных яиц, вымоченного в молоке хлеба, лука и специй.

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ НА ПАПИРУСАХ
(Египет)

Кого-то может удивить то, что о Египте мы говорим как об азиатской стране. В географическом отношении это небольшая неточность, хотя часть страны лежит за Суэцким каналом, т. е. на территории Азии. *Египетская кулинария — важнейшая часть ближневосточной кухни. Здесь обнаруживаются корни всего восточного поваренного мастерства.*



Весь цивилизованный мир унаследовал у древних египтян множество открытий, без которых немыслима современная кулинария. Но обо всем по порядку.

Кто научил нас делать **мусс**? «Возьмите несколько яиц, разбейте их, смешайте с растопленным медом и свежим виноградным соком. Прокипятите красное вино и смешайте его со всеми компонентами. Затем взбейте все до пенообразного состояния. И, наконец, добавьте зерна граната». Рецепт как рецепт, если не считать того, что ему более четырех с половиной тысяч лет. Папирус, на котором он был за-

писан, найден во время раскопок одной египетской пирамиды. То, что древний мастер кухонного искусства счел нужным записать, дабы сохранить навечно, и есть прообраз нашего мусса. Сегодня мы готовим это сладкое кушанье из взбитого фруктового или ягодного сока с добавлением желатина или манной крупы.

Величайшее открытие древнеегипетской цивилизации — **дрожжи** — органическое вещество из микроскопических грибков, вызывающих брожение. Поэтому неудивительно, что египтяне изобрели и кислый хлеб, и пиво. В процессе приготовления и того и другого дрожжи являются главным компонентом.

Древнеегипетским мастерам мы обязаны также появлением духовки.

А может ли хоть один современный повар обойтись без лука? А между тем нашему луку более пяти тысяч лет! Сегодня мы употребляем его в пищу почти каждый день и считаем его чем-то самим собой разумеющимся. А во время фараонов лук был в таком почете, что его даже приносили в жертву богам. Позже, обобщая опыт древних египтян, древнегреческий историк Геродот писал, что «лук дает людям силу и защищает от болезней».

Археологические раскопки египетских пирамид — один из самых достоверных ис-

точников информации о вкусах и кулинарных пристрастиях древних жителей этой страны. Когда ученый Говард Хартер обследовал могилу Тутанхамона, он обнаружил в кладовой фараона богатую коллекцию вин. Три дюжины сосудов с высохшим вином покоились там тысячелетия, а на них стояли корзины с виноградом, финиками, орехами и семенами дыни. Все это фараон счел нужным взять с собой в загробный мир.

А что едят в Египте сегодня? Немецкий ученый доктор Вернер Враге так описывает свои впечатления о каирском застолье: «За сравнительно длинным столом сидело примерно человек двадцать молодых людей, и все они были одеты по-восточному. Перед каждым прибором лежала лепешка свежего арабского хлеба. Единственным напитком была чистая вода. Затем следовало бесчисленное количество блюд: сладкие каши, печеные пирожки, запеченная баранина, различные сорта фасоли, тушеные огурцы и всевозможные вкусные салаты. Когда же мы, наконец, покончили с обедом, на меня с разных сторон посыпались упреки, что я слишком мало ел».

Египетский хлеб дал начало всему арабскому и среднеазиатскому хлебопечению. И по сей день его делают из пшеничной муки

на дрожжевой закваске. Когда-то лепешки из такого теста просто раскладывали на плоских раскаленных жарким тропическим солнцем каменных глыбах. Так тесто скорее вы-



сушивалось, нежели пеклось, но при этом успевало добродить и подняться. В мякоти этого хлеба много сквозных дырочек, а корка мягкая и не слишком поджаристая.

Такой хлеб часто разрезают пополам горизонтально (не до конца), заполняют измельченными свежими овощами и кусками

жареного мяса. Так получаются типичные египетские «бутерброды».

Но есть всухомятку здесь вообще-то не принято, да и климат не позволяет. Потребление жидкостей является необходимостью. Наверное, поэтому в Египте очень распространена полужидкая еда вроде **супа-пюре из гороха по-египетски.** Это пюре из отваренного желтого гороха (особый сорт, растущий в тропических широтах и некоторых районах субтропиков), которое разбавлено бульоном и заправлено сливками, взбитыми с яичными желтками и маслом.

С большим количеством соуса и подлив готовятся здесь и другие национальные блюда. **Рыба по-египетски**, например, представляет собой обжаренную рыбу, запеченную в духовке, посыпанную обжаренными на масле орехами и изюмом, под густым томатным соусом. А **стручки фасоли по-египетски** — это тушеная в томате стручковая фасоль с жареным луком.

Предлагаю попробовать типичное египетское блюдо.

<u>Рецепт специально для тебя:</u>

Салат из земляных орехов по-египетски

125 граммов земляных орехов (арахис) растолочь в ступке или помолоть в специальном приборе для измельчения орехов. Вы-

ложить в миску. Очистить от кожицы четыре помидора, порезать мелкими кубиками и смешать с арахисом. Добавить туда же одну мелко порезанную некрупную луковицу. Все посолить и посыпать красным перцем. Дать настояться около часа.

ОДНО НА ВСЕХ ИСТИННОЕ БЛАЖЕНСТВО

(Арабские страны)

Объединенным соседством территорий, единым климатом, одной религией, общностью культурных и исторических традиций арабским странам практически неведомы и кулинарные различия.

Религия запрещает мусульманам употреблять алкогольные напитки и свинину. Вот почему *арабы предпочитают баранину. А еще они достигли невообразимых вершин мастерства в приготовлении мяса птицы и дичи. Из сельскохозяйственных культур особой популярностью здесь пользуются бобовые, помидоры и виноград. Часто и в больших количествах употребляют сухофрукты. Удивительные сочетания острого, сладкого и соленого определяют типичный вкус арабских блюд.*

Примером этому служат такие блюда, как *мункачина*, **баранина с черносливом** и *курица по-арабски*. «Мункачина» — это арабский салат из порезанных кольцами апельсинов, лука



и оливок. Все солится и обильно посыпается перцем. Чтобы приготовить баранину с черносливом, мясо сначала обжаривают в масле с луком. Все это солят, посыпают мукой, острым перцем. сахаром и тушат на слабом огне в минимальном количестве воды. Незадолго до готовности добавляют чернослив, который был предварительно замочен в воде на двенадцать часов. Для курицы по-арабски грудку и ножки курицы начиняют смесью из растопленного

масла и меда. Всю тушку обмазывают этой же смесью, разбавленной розовой водой. Жарят в кипящем жире. Подают курицу, предварительно посыпав орехами и имбирем.



Особое местное блюдо — куриное мясо, приготовленное на углях. Отбитое маринованное мясо курицы запекают на углях и подают с чесночным или имбирным соусом, однако соусом не положено поливать мясо. Он для того, чтобы в него макали хлеб. Арабский хлеб — это тонкие мягкие лепешки из пресного теста. Часто в них заворачивают измельченную твердую пищу. Так получается знакомая уже и нам **шаурма** — куски жарен-

ного на вертеле мяса с добавлением свежих овощей: лука, помидоров, зелени...

Супы здесь едят редко, и обычно они довольно густые, по консистенции напоминающие больше жидкое второе. Типичный пример этому — **сирийский чечевичный суп** — густое варево из чечевицы и шпината, заправленное луковой пережаркой.

Если так мало жидкой пищи, чем же арабы утоляют жажду? Ведь в этих широтах организм нуждается в постоянном поддерживании водного баланса. Самый распространенный арабский напиток — **шербет** (восточный вариант нашего компота). Это разбавленные водой, прокипяченные фруктовые соки с добавлением долек цитрусовых плодов. В охлажденном виде они очень полезны и надолго утоляют жажду.

ЕДИНОДУШИЕ ПО СУТИ ПРИ ВНЕШНЕМ РАЗНОГЛАСИИ

(Средняя Азия)

Устремленный в небо Памир, невысокие плато, бесконечные, простирающиеся за горизонт степи, переходящие в пустыню. Вот она — Средняя Азия. Здесь расположены такие страны, как Казахстан, Узбекистан,

Таджикистан, Киргизия и Туркмения. Удивительный факт характеризует местную кулинарную специфику — каждый из живущих здесь народов (а все они разговаривают на разных языках) считает своим долгом дать собственные названия общим для всех проживающих здесь блюдам.

А их несметное количество. *Самые распространенные блюда здесь готовят из бараньего мяса (которое чаще всего жарят), риса (из него делают неизменный плов), кисломолочных продуктов (главный, из которых кумыс) и пресного теста (так как ни один среднеазиатский житель не мыслит свою жизнь без лапши или местной разновидности пельменей).* Однако способы обработки и сочетания продуктов специфичны и отличны для каждой местной национальной кухни. Так, похожие на первый взгляд яства все-таки отличаются между собой и выражают индивидуальность и самобытность каждой страны этого региона.

Жаркий сухой климат, присущий этим широтам, по-своему сказался на местных кулинарных особенностях. *Всех местных жителей объединяет пристрастие к кислому вкусу (который надолго утоляет жажду и подавляет желание пить) и свежей зелени (которая ком-*

пенсирует нехватку минеральных солей и витаминов). Но вместо общих слов лучше заглянем ненадолго в каждую страну и подробнее узнаем о кулинарии каждой из них.

КРАТКИЙ КУЛИНАРНЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

(среднеазиатские страны)

Начнем с самой большой по территории и самой северной из среднеазиатских стран — Казахстана. *Характерная особенность казахской кухни — широкое использование мяса. Кроме баранины здесь употребляют говядину.* Из нее в основном и готовят первые блюда. Самое популярное из них — **сорпа,** — крепкий бульон, приготовленный на медленном огне в глиняном горшке.

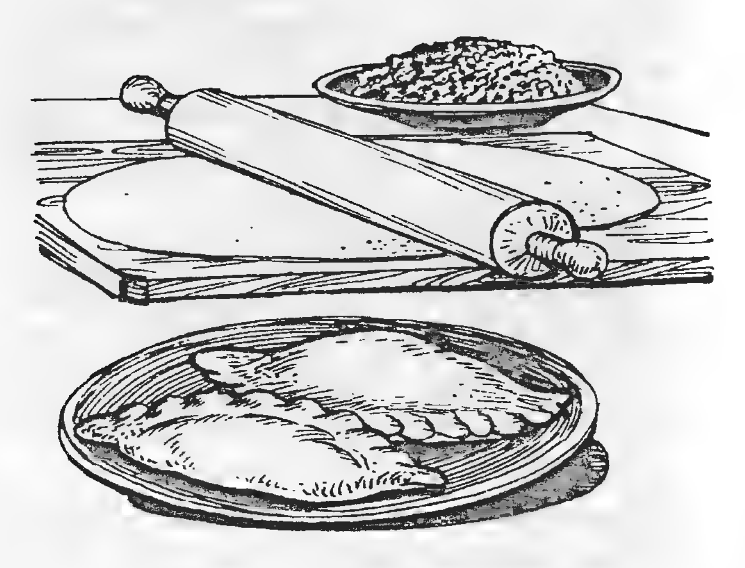
Экзотику национальной кухни составляют блюда из конины, а также **кумыс** — квашеное кобылье молоко. Летом из него (или из другого кислого молока) делают *айран*, который получается при разбавлении кисломолочного продукта водой. Айран пьют как прохладительный напиток и используют для заправки некоторых крупяных похлебок, которые здесь очень популярны.

Готовят казахи в основном на курдючном жире, а иногда на хлопковом масле. Едят они плотно, знают толк во всех способах приготовления мяса и не отказывают себе в применении субпродуктов. Например, специфическое национальное блюдо *куырдак* — жаркое из субпродуктов (часто конских).



Чуть южнее находится Узбекистан. Здесь тоже употребляют много мяса, в основном баранину, очень редко говядину, а конину — только в исключительных случаях. Казахская сорпа здесь называется *шурпа*, и готовится исключительно из баранины. *Чаще всего мясные продукты здесь применяются рублеными, в виде фарша.*

Излюбленный способ тепловой обработки — варка. Основу большинства национальных блюд составляют мука и зерно. В результате простого сложения всех вышеупомянутых слагаемых, получается типичное узбекское блюдо — **манты.** Они похожи на пельмени, только превосходят их размером и варятся не на воде, а на пару в специальных пароварках — *манты-касканах*.



Среди мучных изделий широкое распространение здесь получила лапша. Из нее круглый год готовят первые и вторые блюда.

Любимый напиток в Узбекистане — чай. Его пьют всегда и везде. Зеленый чай пьют только горячим и без сладостей. А черный ох-

лаждают и делают из него специфический напиток с добавлением фруктового сиропа.

Южнее Узбекистана располагается территория Туркмении. Конину туркмены не едят. Зато наряду с бараниной в больших количества употребляют куриное мясо и дичь. Крепкий бараний бульон здесь называется *чорба*. А вот туркменская *шурпа* — это настоящий суп на бараньем бульоне с картошкой, морковкой, помидорами и обжаренным луком.

Вообще *супы и есть самая привычная национальная еда*. Это и **догрома-чорба** — с субпродуктами и кусочками *чурека* (местный хлеб наподобие лаваша); и *кара-чорба* — с помидорами и свежим луком, который кладут в миску только перед подачей на стол; и *кюфта-шурпа* — та же шурпа, в которой плавает *кюфта* — сардельки из рубленого мяса, риса и отварного гороха «нохуды»; и **ушнаш** — фасолевый суп с лапшой.

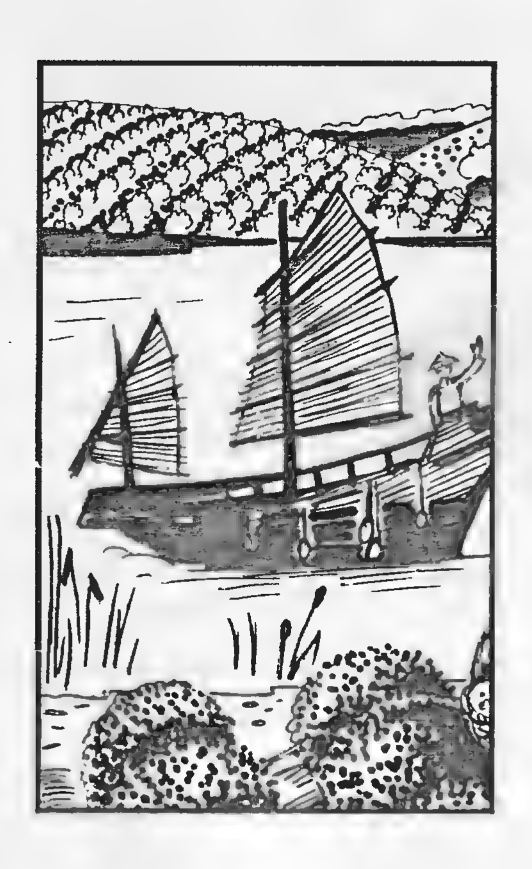
Да, лапшу и пельмени здесь тоже любят. Местная разновидность манты называется *этли борек-гатыклы*. Они четырехугольной формы, и варят их в подсоленной воде. Здесь готовят множество мучных изделий, вроде *этли нан* — пирожки из пресного теста с капустой и бараниной, или **фитчи** — большой пресный пирог с мясной начинкой.



В отличие от своих соседей туркмены едят много яиц. Типичный туркменский омлет называется **хейгенек.** Готовят его из взбитых с молоком и мукой яиц, но не жарят, а запекают в жарочном шкафу.

Самое южное среднеазиатское государство — Таджикистан. Яйца и птицу здесь практически не знают, в том смысле, что их употребление в кулинарии ограничено до минимума. *Самые распространенные виды мяса — баранина и козлятина.* Бараний бульон в Таджикистане называется *шурбо*, а известная нам туркменская шурпа превратилась в **хом шурбо**, практически не изменив свое содержание.

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ



Стара как мир и вечно свежа,
как молодость
Фокусы у плиты, или подлинный
артистизм для истинных
ценителей искусства
Простая, но только для гурманов
Сказка становится явью
«С чувством, с толком»

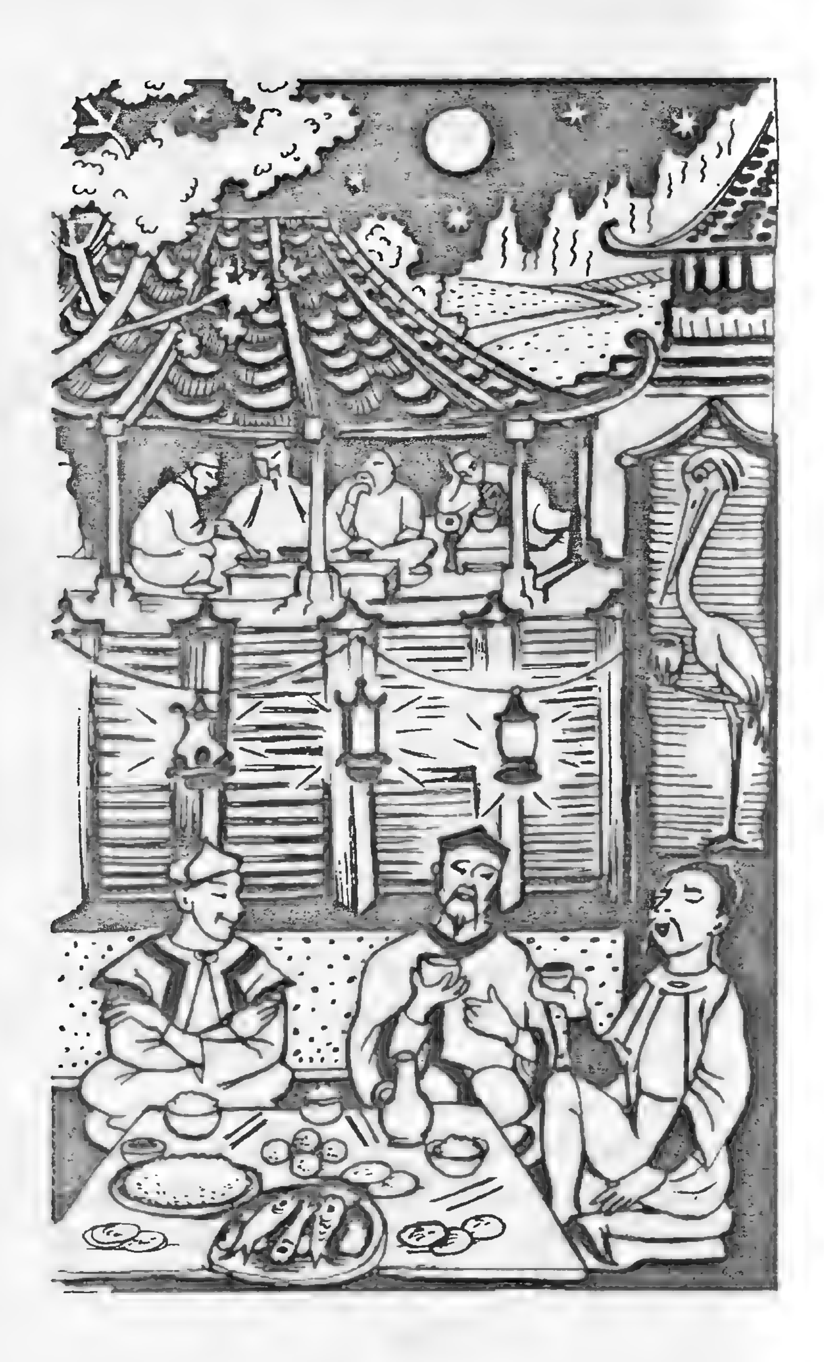
СТАРА КАК МИР И ВЕЧНО СВЕЖА, КАК МОЛОДОСТЬ

(Китай)

На востоке от среднеазиатских стран расположен огромный и многоликий Китай. *Верность тысячелетним традициям — вот что объединяет существующие здесь природные, философские, религиозные различия этого многонационального государства. Но понятие о единой национальной китайской кухне сложилось уже очень давно. Сегодня оно распространилось по всему миру благодаря огромной сети китайских ресторанов.*

Популярность этой системы общественного питания во всех странах и на всех континентах нашей планеты можно считать символом конца двадцатого столетия. А между тем *в самом Китае рестораны для широкой публики существовали задолго до начала нашей эры. Первые из них начали появляться здесь в период от 770 — 221 гг. до н. э.*

Считается, что первая в мире поваренная книга была уже известна в Китае примерно полторы тысячи лет назад. Великий китайский философ Конфуций обучал своих учеников и последователей приемам кулинарного искусства двадцать пять веков назад.



Его рецепты дошли и до наших дней. Они составляют основу конфуцианской кухни, распространенной на родине философа (город Цойфу) в восточной провинции Шаньдун, которая расположена на берегу Желтого моря.

Кулинарное искусство Китая зародилось едва ли не одновременно с возникновением цивилизации. Археологические находки показали, что уже во времена неолита предки китайцев пользовались разнообразной глиняной посудой и приспособлениями для варки и приготовления пищи на пару — треножниками, котлами, пароварками...

Китайцы создали утонченные способы кулинарной обработки не менее чем три тысячи лет назад. Об этом свидетельствуют найденные при раскопках в провинции Хэнань разнообразные по форме бронзовые горшки, кухонные доски, ножи, различные лопатки, черпаки и поварешки.

Сегодня знатоки кулинарии оценили по достоинству все тонкости китайского искусства приготовления пищи и полностью согласны с утверждением китайского мудреца, что «китайская кухня имеет ту же значимость в мире вкусовых ощущений, что и европейская музыка в мире звуков». А гурманы по всему миру (даже такие искушенные,

как Брийа-Саварен) признают только три основные национальные кухни — французскую, русскую и китайскую.

Китай дал всему миру такие великие открытия, как порох и зонтики. К ним же можно причислить и вареный в тесте мясной фарш, т.е. пельмени.

Всех, кто впервые попробовал китайские блюда, ошеломляет их своеобразие и внешняя сложность приготовления. Но, проникнув в секреты китайских поваров, можно сказать, что приготовление пищи здесь ничуть не сложнее, чем в любой другой стране. Только в Китае это делают с любовью, с глубоким пониманием значимости своего дела и с несомненным умением. «Китайцы — повара от природы!» — восторженно пишет в своих воспоминаниях немецкая писательница Алекс Веддинг, долгое время жившая в Китае.

А основные способы приготовления пищи и самые распространенные продукты остались в Китае неизменными с далекой древности до наших дней. Уже в начале первого тысячелетия до нашей эры здесь готовили крупы на пару. Для этого раньше существовал специальный сосуд **цзэн**, который со временем ничуть не изменился. Он применяется и сейчас для приготовления риса, который получил назва-



ние **«фань»**. Такой рис и жидкая рисовая каша *«чжоу»*, служат основной пищей китайцев уже в начале нашего тысячелетия.

В богатых семьях такую пищу ели во время траура, а повседневной жизни эта еда считалась уделом бедняков. Для них обед и ужин почти не отличались друг от друга и чаще всего состояли из лапши, каши, лепешек и овощной или бобовой похлебки. Знаменитую китайскую лапшу **«мянь»** можно было купить на городских рынках уже во II — III столетиях до нашей эры. Способ ее приготовления почти не изменился до наших дней.

Из пшеничной муки и холодной воды вымешивают крутое пресное тесто (иногда с до-

бавлением яйца). Взяв за концы толстую полосу теста, повар подбрасывает ее вверх, быстро растягивает над головой, перекручивает



и с силой бросает обратно на доску. Потом вновь вымешивает тесто и повторяет весь процесс. Готовое тесто становится эластичным и не рвется при вытягивании. Его посыпают мукой и, еще несколько раз вытянув, превращают в сплошной пучок тончайших нитей. Такую лапшу варят не разрезая.

Известно, что с древности китайцы традиционно не пьют молоко и не употребляют в пищу молочные продукты. Наши сыр и масло они называют «испорченным молоком». *Шесть — семь веков назад здесь все еще не были известны сладости с использованием сахара, но мороженое уже знали все.* Его готовили из фруктов с добавлением соков, подсластив измельченным сахарным тростником. Повседневным лакомством в Китае до сих пор остаются куски нарезанного сахарного тростника. Большинство мясных блюд сегодня, как и тысячелетия назад, готовят из свинины.

ФОКУСЫ У ПЛИТЫ, ИЛИ ПОДЛИННЫЙ АРТИСТИЗМ ДЛЯ ИСТИННЫХ ЦЕНИТЕЛЕЙ ИСКУССТВА

На иностранцев та часть китайского ресторана, где стоят плиты, производит впечатление ада (или, по крайней мере, кухни Бабы Яги). Вырезы конфорок огромны. В них наполовину погружаются кастрюли и котлы. В печи пылает огнем древесный уголь. Для пущего жара к нему подкладывают еще и куски чугуна. Конфорки раскалены добела, ни дать, ни взять — мартеновские печи.

А уж разглядеть, что там вытворяет повар, сложнее, чем уловить секрет иллюзиониста. Только представьте себе — приготовление мясного кушанья занимает не более (а то и менее) полутора минут! За это время мастер успевает в момент соприкосновения сковороды с плитой налить масло, бросить в немедленно закипающий жир мелко порезанный продукт, постоянно шевеля посуду, произвести молниеносную жарку, перекинуть мясо в дуршлаг и уложить на тарелку. Посуда и лопатка пляшут, мясо летает, за движениями рук не уследить. К поварам здесь испокон веков относились с уважением, почтительно называя их «сковородных дел мастерами».

Когда продукты готовят так быстро, в них сохраняется все ценное, в том числе минеральные соли и витамины. Отсюда неповторимый запах и вкус китайских блюд. Для их правильного приготовления очень важно искусно нарезать подготовленные продукты. Китайские мастера различают следующие виды нарезки: ломтики, полоски, кубики, кубы, дольки, зернышки и шарики. А еще здесь крошат, растирают и заплетают. Иногда для праздничных застолий продуктам придают форму колосьев пшеницы, снопов, цветов личжи или хризантем. На днях рождения или свадебных



пиршествах еду оформляют в виде иероглифов, означающих «долголетие» и «счастье».

Специалисты китайской кулинарии на практике используют более двадцати способов приготовления пищи. Так, например, здесь существует много разных способов варки. Каждый вариант этой тепловой обработки строго определен чуть ли не специальным поваренным каноном и имеет свое название.

Процесс, когда продукт варят на медленном огне, доливая холодную воду по мере выкипания, называется *«чжоу»*. Так готовят китайские пельмени — *баоцзы*. Варка, при которой мелко порезанные продукты надо

бросить в кастрюлю с кипящим бульоном и вынуть, когда он снова закипит, называется *«чуань»*. Так получаются прозрачные супы. Горячие блюда в соусе готовят способом **«хой»**. В глубокую сковороду наливают много бульона и кладут специи и продукты. Все нагревают на среднем огне, снимают пену и вливают разведенный крахмал. Варка в маринаде (по-китайски — **«лу»**), — это нагревание продуктов на слабом огне в смеси соевого соуса напополам с водой, в которую добавлены ароматические вещества, сахар, рисовое вино и марлевый мешочек со специями. Весьма распространена в китайской кухне и варка на пару — *«чжен»*. Так чаще всего здесь готовят рис.

А сколько способов жарки знают китайские повара! Чаще всего они применяют два вида жаренья во фритюре — *«мо»* и *«чжа»*. «Мо» — это что-то вроде нашей панировки. В большое количество нагретого до 70-80 градусов жира кладут измельченные, обваленные в яйцах и крахмале продукты и постоянно помешивают их железными палочками. Так получаются корейка, жаренная с чесноком и луком и жареная свиная печень. «Чжа» — это жарка крупными кусками в очень большом (три-четыре литра) количест-

ве кипящего жира. Таким образом готовят «баранину фри ароматную».

А еще в Китае жарят в полуфритюре (когда количество жира примерно равно количеству продуктов) и называют этот способ **«чао»** — сковороду при этом постоянно встряхивают. Каждый продукт доводят до полуготовности и откидывают на дуршлаг, а затем все смешивают и доводят до готовности. Сковородку с жиром встряхивают, переворачивая продукты, при способе **«цзянь»**. Это жарка с двух сторон на среднем огне в небольшом количестве жира. Так готовят баранину с грибами и ростками бамбука.

Восемьсот лет назад император династии Сун велел принести ему во дворец самые лучшие лакомства, которые существуют в Поднебесной. В те времена в императорских войсках служил генерал Цзун Цзе. Он был родом из далекого уезда Цзиньхуа, где каждый год широко отмечают праздник Середины лета. Не считая себя знатоком кулинарии, генерал решил, что он-то уж ничем не сможет порадовать своего повелителя. С такими мыслями и отправился он на родину, чтобы отметить с родными и односельчанами праздник Середины лета.

Здесь на праздничную трапезу подали пирожки с начинкой из свиного окорока, кото-

рые готовили только в этой деревне. Генералу понравились не сами пирожки, а окорок. Такое вкусное, нежное и ароматное мясо он в жизни не ел! Уезжая во дворец, Цзун Цзе прихватил с собой и это местное блюдо.



Когда император и его приближенные отведали привезенный окорок, они пришли в восторг. Поскольку эта еда была незнакома за пределами родной провинции генерала, у нее не было и названия. Его дал сам император. Так как мясо было не только вкусное, но и красивое — алое, как огонь, — назвали его **«хотуй»**, что значит «огненная нога». Позже

слава этого кушанья разнеслась по всему Китаю, и называли его теперь по названию родного уезда генерала Цзе — «Цзиньхуа» или «Золотой Китай».

По сути, это был простой копченый свиной окорок. Китайский способ копчения — **«сюнь»** — не сильно отличается от знакомого всем обычного копчения. Особенность его в том, что здесь опилки, дым от которых должен прокоптить продукт, посыпают сахаром.

Мастерам-кулинарам в Китае известно множество вариантов тушения. Например, **шао**, при котором обжаренные продукты заливают вином и тушат на слабом огне, а потом выпаривают на сильном, или **пэн**, при котором вместо вина используют бульон, а силу огня не увеличивают до самого конца готовки.

ПРОСТАЯ, НО ТОЛЬКО ДЛЯ ГУРМАНОВ

Сами *китайцы относятся к собственной национальной кулинарии как к важнейшей части всей своей древней культуры.* О существующем здесь отношении к еде подробно рассказал в своей книге «Гурман» писатель Лу Вэньфу. На примере одной региональной кух-

ни он дал практически полное представление о значении, которое придается здесь застолью.

«Приобщение к сучжоуской кухне предполагает свой неповторимый ритуал. Например, первыми подаются холодные закуски, затем горячие блюда, за ними — сладости, потом — основное блюдо и завершающим аккордом — суп. Один человек не в силу просмотреть весь этот спектакль от начала до конца, а сосредоточив свое внимание лишь на одном эпизоде, уже не в состоянии насладиться тем, что содержит в себе целое действо. Вот почему гурманы должны действовать сообща. Прежде всего усевшись в отдельном кабинете чайной, надо вспомнить о вчерашней трапезе, обсудить ее достоинства и недостатки. Так что первая часть встречи за чашкой чая — это неторопливая беседа. Затем начинается главное, ради которого не грех потратить немного времени: надо решить, куда сегодня направить свои стопы. Либо в ресторан «Всеобщее плодородие», либо в харчевню «Справедливость, процветание и богатство», или, может быть, в «Терем сосны и журавля»?... Они едут, чтобы вскоре насладиться рыбным супом в харчевне семьи Шу у деревянного арыка, или в деревню, что у кленового моста, отведать лапши,

а может, и в другое известное им место полакомиться ароматным цыпленком...»

Так что же все-таки готовят и едят в Китае? Многое и разное! *На огромной территории страны множество отдельных провинций. Их населяют разные этнические группы. В каждой провинции свой климат, своя история, свои обычаи и излюбленные продукты и, как правило, своя кулинарная специфика.*

Например, для юга Китая характерны сладкие блюда (именно здесь в основном производят сахар). Здесь на столе всегда присутствуют рис и чеснок. Север страны отличается солеными блюдами (здесь добывают соль). А еще типичные северные блюда изобилуют орехами и бобовыми. Провинции Цзянсу и Чжэцзян находятся недалеко от моря в низине, где немало рек и озер, поэтому их кухня славится обилием блюд из морских и речных продуктов. Пекин, Тяньцзинь и другие центры на севере Китая известны ресторанами, в которых подают жареные на открытом огне мясные блюда. Здесь отдают предпочтение блюдам, в которых продукты сохраняют свой натуральный вкус. В Гуанчжоу, Шанхае и других портовых городах традиционные способы приготовления пищи сочетаются с западными. А Сычуань славится многочисленными изыскан-

ными приправами и знаменитыми **равиоли-хунтун** — видом пельменей с очень острым фаршем, для приготовления которых большое значение имеет даже температура воздуха.

Китайские кулинары выделяют четыре основных поваренных школы, которые происходят из провинций Шаньдун, Сычуань, Цзянсу и Гуандун. Эти школы в свою очередь подразделяются на двадцать самых известных стилей кулинарии: пекинский, шанхайский, хэнаньский, хубейский, мусульманский, конфуцианский, вегетарианский и т. д. Однако этим списком далеко не исчерпывается многообразие местных кухонь. Подробным исследованиям региональной китайской кухни посвящен не один многотомный труд. Мы же поговорим о том, что в них есть общего.

Главное — знать, что здесь везде и всегда едят рис! Чаще всего это «фань». Рассыпчатую рисовую кашу подают на стол в горячем виде и раскладывают в чаши-пиалы каждому в отдельности. Это неотъемлемая часть каждого приема пищи.

Значительную часть в китайском рационе занимают мучные изделия. Питание китайцев практически не изменилось с XI века. День тогда обычно начинался с нескольких пампушек, приготовленных на пару или *баоц-*

зы (прообраз наших пельменей). Их могла заменить лапша «минь» или жидкая каша из злаковых культур. Нередко к зерну «для мягкости» добавляли бобы или бобовую муку. На обед и ужин — лапша, каша, овощная или бобовая похлебка и непременно лепешки.

Разновидностей лепешек так много, что все и не перечислить. Они приобрели популярность здесь во II веке до нашей эры, когда возникла связь со среднеазиатским регионом. Оттуда в Китай пришли лепешки из пшеничной муки — **хубин** («варварские»). Сейчас самый распространенный вид — сдобные прорезные лепешки. Их готовят из полужидкого пресного теста с содой и жарят в сильно разогретом масле. Особенно любимы лепешки, посыпанные кунжутным семенем — простые или слоеные. «Поднявшись на Западные горы, вы сможете насладиться великолепным пейзажем, но если вам не удастся попробовать «лепешки Су Дунпо», считайте, что поднимались зря», — говорят в Китае.

Легенда рассказывает, что великий поэт Су Дунпо (Су Ши), поднявшись однажды на Западные горы, был так пленен раскрывшимся перед ним пейзажем, что совсем забыл о времени. Когда солнце уже садилось за сосны, поэта вернуло к реальности чувст-



во голода. Взгляд его упал на стоящий неподалеку крестьянский дом, и он решил отведать пищу простых людей.

Хозяева с радостью встретили дорогого гостя и предложили ему тонкие, золотистые, свернутые в трубочку хрустящие лепешки. Это незнакомое кушанье привело в восторг ценителя изысканной пищи.

На следующий день, в благодарность за чудесное угощение, он прислал крестьянской семье десять килограммов сахара и три мешка зерна. А вскоре и сам вернулся сюда с друзьями, обещав им по дороге два удовольствия сразу. И они их получили! Вдобавок к прелестному горному пейзажу гости насладились чудесными лепешками, каждая из которых на этот раз была украшена в центре цветком из сахарной пудры.

«Это были обычные лепешки без специального названия, но после того как их похвалил сам Су Дунпо, они и впрямь стали необыкновенными. Пусть отныне они носят его имя!» — сказал в ответ на расспросы гостей крестьянин.

Китайский стол немыслим без овощей. Еще Конфуций учил, что в каждом мясном блюде должно быть как минимум две трети овощей. «Лучше больше овощей, да меньше соли», —

говорил он. Нужно знать, что *именно здесь в буддийских монастырях зародилось вегетарианство.* Удивительные вещи пишет о китайских вегетарианских блюдах Ванда Василевич в своей книге «Под небом Китая»: «Вот лежит перед нами кусок запеченного гуся. Золотистая поджаренная корочка. Маленькие пупырышки на коже, как у настоящего гуся. Вы пробуете. Гусь, без всякого сомнения гусь.

Но вас обманывают и глаза, и язык. В этом гусе нет ни грамма мяса. Это колдовство китайских поваров, которые из сои, бобов и фасоли могут сделать все что угодно. «Удав» имеет вкус настоящего удава. «Курица» представляется настоящей курицей. В ней есть даже косточки; только разгрызая их, догадываешься, что это бамбуковые побеги и что их можно есть целиком».

Так подтверждается китайская мудрость, что «нет ничего несъедобного, есть плохие повара». Китайские кулинары, по всей видимости, к ним не относятся. Особого мастерства они достигли в приготовлении банкетных блюд. Рассказы о фантастической, немыслимо-экзотической китайской еде превратились уже в легенды. И связаны они в основном с поражающими воображение иностранца банкетными и праздничными блюдами.

СКАЗКА СТАНОВИТСЯ ЯВЬЮ

Давным-давно на берегу озера Дунтин жил бедняк, который зарабатывал себе на жизнь, откармливая уток. Соседи звали его брат Шуй. Как-то летом в поисках свежего корма для своих птиц, он решил поселиться в горах. На поиски хорошего места ушел целый день. К вечеру парень нашел подходящую поляну, быстро соорудил шалаш, загнал туда своих подопечных и развел костер, чтобы приготовить себе ужин. Каково было его удивление, когда в этом отдаленном месте, в отблеске огня, он неожиданно увидел силуэт приближающейся к нему девушки! Она вышла из темноты вечерних сумерек, держа на руках двух уток. Подойдя ближе, она нежным голосом спросила:

— Брат, не ты ли потерял этих птиц?

— Где ты их нашла? — удивился Шуй.

— В нашем огороде.

Еще не было такого, чтобы ему возвращали пропавших уток. Парень был очень удивлен, а когда пересчитал своих птиц и убедился, что принесенные утки и вправду из его стаи, он не знал, как и отблагодарить незнакомку. Шуй рассказал о себе и расспросил девушку, кто она и откуда.

— Я родилась в тот день, когда отец посадил возле нашего дома две сосны, — отвечала девушка, — поэтому все называют меня сестрица Сун. Мы живем неподалеку, если тебе что-нибудь понадобится, обязательно приходи!

На следующий день парень пошел отблагодарить девушку, прихватив с собой свежих утиных яиц. Но та наотрез отказалась от подарка. Вечером Шуй гнал своих уток домой и увидел, что две из них опять забежали во двор семьи Сун. И тут парня осенило.

— Пусть они там и снесут свои яйца, тогда девушка обязательно возьмет их. Это и будет моя благодарность! — радостно воскликнул он.

Шуй посмотрел, как утки залезли в стог рисовой соломы, и довольный пошел к себе. На другое утро, проходя мимо двора Сун, птичник позвал уток, и погнал их пастись вместе с остальными.

Так продолжалось несколько дней, а девушка ничего не говорила о яйцах. Шуй удивлялся, но потом подумал, что, наверное, яйца обнаружила мать девушки, а так, пожалуй, даже лучше.

Между тем сестрица Сун не на шутку влюбилась в Шуя, а когда узнала, что он не женат, окружила его особой заботой: каждый

день приносила что-нибудь вкусное и даже отдала ему свой зонт, потому что начался сезон дождей. Так пролетело время, и пришла пора Шую возвращаться в город.

Утром того дня, на который парень наметил свой переезд, девушка решила просушить солому. В известняке под ней Сун обнаружила небольшую ямку, а в ней — тридцать утиных яиц! Последнее время не переставая шел дождь — известь размокла, и яйца оказались в известковой воде. Девушка поняла, что эти яйца снесли утки Шуя, и сразу побежала к нему. Испугавшись, что сейчас она вернет ему яйца, парень предложил:

— Позови отца и мать, и мы вместе полакомимся.

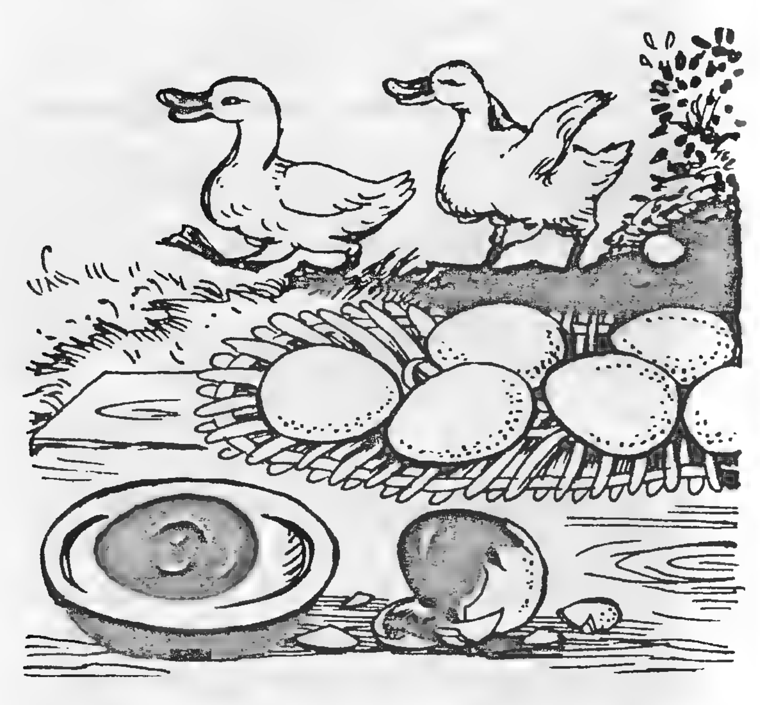
Так и сделали. Когда очистили скорлупу, то оказалось, что желток и белок затвердели и приобрели необычный, очень пикантный вкус.

— Дело в известковой воде. Это она придает яйцам аромат, — догадалась девушка.

Когда Сун и Шуй поженились, они стали специально готовить и продавать это необыкновенное лакомство.

С тех пор утиные яйца, выдержанные месяц в известковой воде, называются «ароматными яйцами» (**сунхуадань** — в буквальном переводе «яйца цветов сосны»). Готовые яй-

ца с темным плотным желтком и прозрачным иссиня-черным белком обладают несравненным ароматом. Их подают в качестве холодной закуски на роскошных праздничных китайских трапезах.



Банкетными считаются и яства, о которых вне пределов Китая ходят сказочно-фантастические слухи. Они пришли на смену пользовавшимся особым почетом в древности «лапам черного медведя», «драконовым глазам» и «копытам бурого верблюда». Ярким примером того, что сегодня принято на-

зывать «китайской кулинарной экзотикой» являются: «Битва дракона с тигром», «Жареный удав», «Суп из змей», «Вино из змеиного желчного пузыря» и, конечно же, **«Суп из ласточкиных гнезд»**. Это удивительное блюдо, по сути, есть чистый отвар вполне съедобной и даже полезной слюны, которой ласточки скрепляют свои гнезда.

Лучшими сезонами для блюд из мяса змей считаются осень и зима. Мясо змеи, по поверью, облегчает ревматические боли, питает кровь, а змеиная желчь часто употребляется в укрепляющих средствах. И совершенно непонятно отношение консервативного европейца к этой изумительной пище. Ведь и самые ядовитые змеи, если отрезать им голову, превращаются в нежный по вкусу, тонизирующий продукт.

Змеиное мясо — одно из популярнейших блюд в провинции Кантон. Многие при встрече с жителями этой местности удивленно спрашивают: «Это правда, что у вас едят змей?». Наивные люди! Они не знают, что здесь едят не только змей, но и кошек, собак, полевых мышей, крокодилов, лягушек, обезьян, оленей и цапель. А самым утонченным блюдом, которое готовится из тех же змей, по мнению китайских гурманов, явля-

14 Зак. 4722

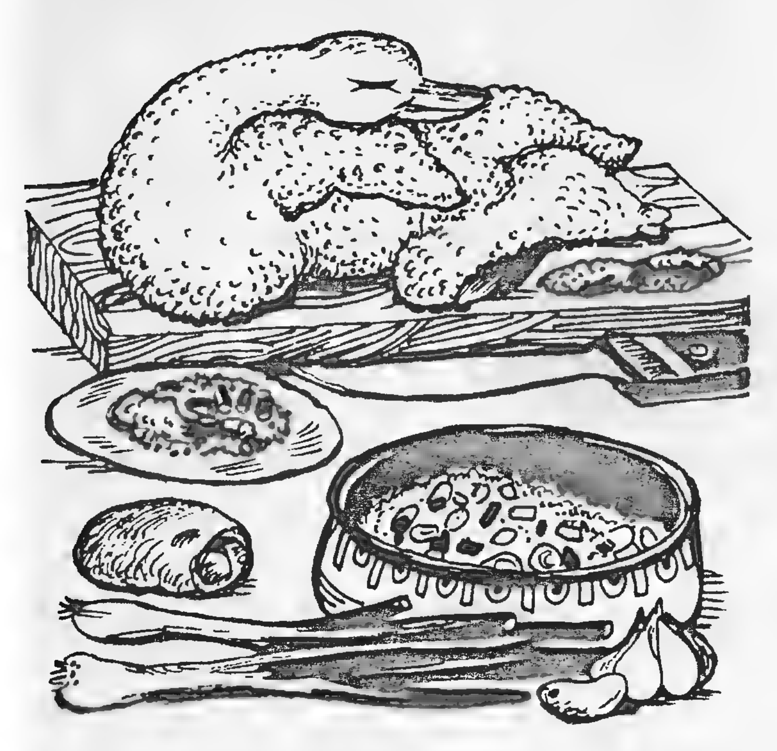
ется *«Битва дракона с тигром»*. Оно готовится из мяса трех видов ядовитых змей и дикой кошки с добавлением более двадцати видов пряностей.

Несколько более простым считается **суп из змей**. Обычно к мясу змеи в этом супе добавляют мясо кошки и курицы. Суп прозрачный, хотя все содержимое его сильно разварено. В суп бросают также лепестки хризантемы и маленькие хрустящие лепешки. А жемчужиной любого банкетного стола выступает светло-синее **вино из змеиной желчи**.

«Пекинская жареная утка» — очень популярное, хоть сегодня уже и не банкетное, блюдо. Это яство обладает двумя самыми характерными особенностями китайской кухни: превосходным качеством самого мяса и оригинальным способом его приготовления. Готовят его из уток специальной породы, которая отличается обилием мяса на грудке, тонкой кожей и нежным мясом.

Под кожу подготовленной утиной тушки сначала вводят сжатый воздух. Сверху обваривают кипятком и покрывают сиропом, что придает коже ярко-красную окраску и делает ее хрустящей. В таком виде утку подвешивают на крючок в печи, где температура достигает 250 градусов. А сервирует-

ся «пекинская утка» особым способом. Через пять-шесть минут после того как утку вынули из духовки, повар быстро нарезает ее на сто двадцать ломтиков, причем на каждом кусочке есть и мясо и кожа. Эти ломтики заворачивают в тончайшие блинчики вместе с измельченным зеленым луком и тертым чесноком. Едят все это, обма-



кивая в соус из сладкой сои. Кроме того, из крылышек, лапок, языка, сердца и печени утки готовят десятки горячих и холодных

блюд, которые вместе с самой уткой составляют *«полный утиный букет»*.

Кстати, *пользоваться ножом за китайским столом — дурной тон. Китайские блюда всегда измельченные, и едят их только палочками.* А для супов подают маленькие фарфоровые ложечки с короткой ручкой. Возможность насладиться настоящей китайской кухней сегодня есть почти у каждого. Если вы оказались в китайском ресторане, настоятельно рекомендуем попробовать:

«цзунцзы» — клейкие пирожки с мясной или рыбной начинкой;

«устрицы, прожаренные в глубоком слое масла»;

«карп в кисло-сладком соусе»;

«ча шао жоу» — кисло-сладкая свинина;

«Лунфэн» — тефтели «Дракон и феникс», состоящие из мяса креветок и куриной грудинки с жареным луком, яйцами и приправами.

«С ЧУВСТВОМ, С ТОЛКОМ»

Однажды корреспондента одной австралийской газеты в Китае спросили о его впечатлениях от китайского застолья: «Правда



ли, что китайский обед длится очень долго?» — «Да, китайцы обедают с чувством, с толком, — ответил он. — Приходят гости, рассаживаются, ведут светские беседы. Сначала подают неизменный чай в круглых мисочках-пиалах, без сахара и молока, просто зеленый чай». После подробного перечисления порядка появления всяких яств на столе, он заключает: «На большом парадном обеде нередко подают от тридцати до сорока блюд. А на прощание суп. Да, суп, а потом снова чай».

Такое поэтически-почтительное отношение к чаю, которое существует здесь до сих пор, характерно для китайского мировоззрения. Хотя китайцы могут быть и прагматичными. «Для жизни необходимы только семь предметов: дрова, рис, масло, соль, соя, уксус и чай» — гласит одна древняя китайская пословица.

КУХНИ ЮЖНОЙ И ВОСТОЧНОЙ АЗИИ



Кто выиграл «душистую» войну?
Рис на все случаи жизни
Лепешки с глубоким смыслом
и другие рисовые лакомства
Сиамские... лангусты
Как земля встречает солнце
Диковинные дары морских богов

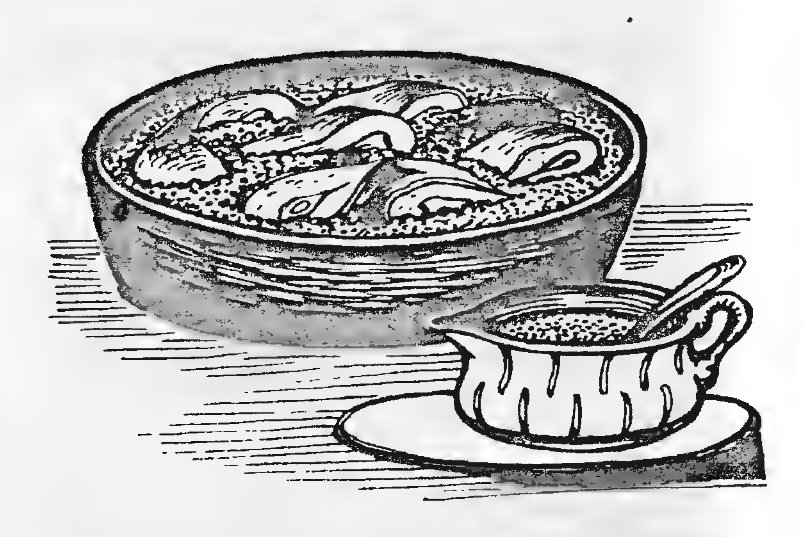
КТО ВЫИГРАЛ «ДУШИСТУЮ» ВОЙНУ?

(Индия)

«Война пряностей», или «душистая война» — так часто называют войну за расширение европейских колоний в Индии. А все из-за такого привычного для всех нас сегодня черного перца. Тогда Европа только-только узнала о нем, и считался он на вес золота. Но



черный перец далеко не единственная приправа, которой научили нас пользоваться индусы. И сегодня индийские повара ежедневно с восхода солнца начинают длительную и



скрупулезную процедуру, превратившуюся в ритуал. Они тщательно растирают пряности в ступках, мешают их с водой, превращая в пасту. Сосредоточенные лица и размеренные движения, педантичность и благоговение, и недаром, ведь индусы считают, что искусство готовить дано людям Богом.

Индийская кухня имеет древние корни. Однако здесь они мало кому доступны. По сути, «душистую» войну выиграл простой народ. Но для бедного индуса произведения кулинарии — роскошь. *Основные продукты питания — рис, зерновые каши, квашеное молоко, овощи и фрукты. Жарят здесь обычно на кокосовом или топленом масле из буйволиного молока. Многие индусы — строгие вегетарианцы. Некоторые из них*

не употребляют даже яйца и рыбу, а признают только фрукты и овощи. Миллионы индусов не знают истинной индийской кухни. Для них горсть риса часто бывает пищей на целый день.

РИС НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ

(Юго-Восточная Азия)

Юго-Восточной Азией называют полуостров Индокитай. На нем расположены Бирма, Таиланд, Лаос, Камбоджа и Вьетнам. Индокитай — это «рисовый рай», влажный и жаркий тропический климат, обилие зелени и фруктов, а также разнообразие пряностей.

Проживающие здесь народы долгие века боролись за освобождение от колониального ига. Но не только общая историческая судьба объединяет эти страны. Кулинарные вкусы и излюбленные способы обработки продуктов тоже во многом роднят жителей полуострова.

На всем полуострове любят сладковато-пряную пищу. Здесь предпочитают блюда из злаковых и бобовых культур, к которым нередко добавляют фрукты. Рыба и морепродукты — тоже одни из самых распространенных яств. Излюбленные способы тепловой обработ-

ки не отличаются особым разнообразием, чаще всего это варка и тушение.

Основная пища здесь — рис. На рынке в Бангкоке ежедневно продается более двадцати сортов риса. И хотя местные национальные кухни похожи, рис в каждой из стран готовят по-своему.

ЛЕПЕШКИ С ГЛУБОКИМ СМЫСЛОМ И ДРУГИЕ РИСОВЫЕ ЛАКОМСТВА

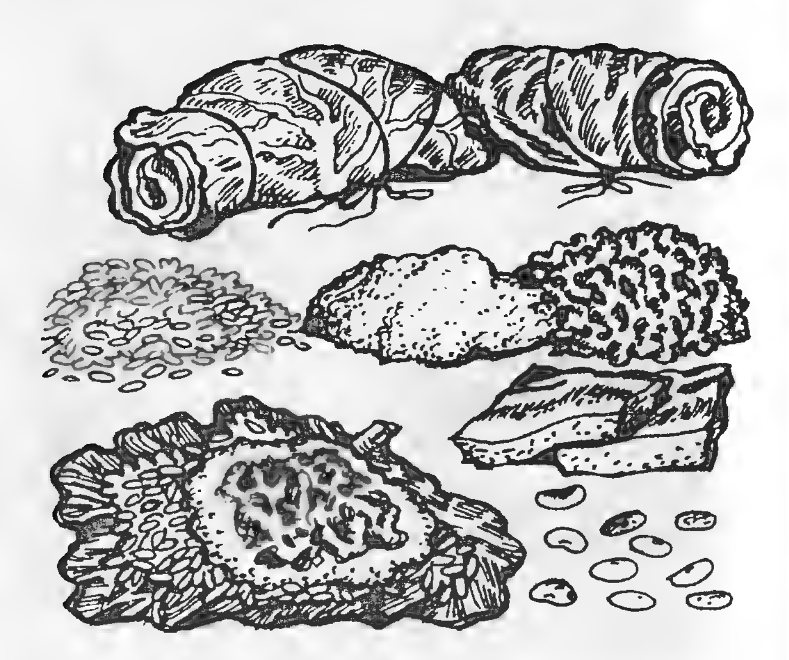
(Вьетнам)

Вьетнам — самая восточная из всех индокитайских стран. Здесь, недалеко от вьетнамского города Хайфон, готовят знаменитый индокитайский рыбный соус **нуоц мам.** Он служит приправой к множеству блюд (не только вьетнамских). Про этот соус рассказывают удивительные вещи. Один солдат вспоминает, что бойцы армии освобождения пили нуоц мам, когда им приходилось долго находиться в холодной воде, и при этом никто не заболевал. А еще его использовали в концентрированном виде как самостоятельный (а часто и единственный) продукт питания. Применяют его и при копчении свинины, для придания мясу специфического аромата. Есть специальные



сорта этого соуса, которые выдерживают годами, отчего вкус его только улучшается. Нуоц мам очень полезен. В готовом виде он содержит в большом количестве различные аминокислоты, азот, фосфор, йод, кальций, а также витамины А, Д и Е. Здесь говорят, что «приготовить нуоц мам проще простого». Для этого необходимо всего сто килограммов рыбы, сорок килограммов морской соли и около тридцати литров воды. Все это смешивают и выдерживают в течение двух-трех дней.

«Говорить легко, делать трудно» — гласит вьетнамская пословица. Это в полной мере относится и к любимой национальной еде —



рису по-вьетнамски. Соус нуоц мам чаще всего подают к этому типичному местному блюду, которое сразу же и предлагаю отведать.

<u>Рецепт специально для тебя:</u>

Рис по-вьетнамски

Для его приготовления потребуются: стакан риса, два стакана воды, одна луковица, немного соли, сливочного масла и молотого мускатного ореха.

Для начала рис надо очень хорошо промыть, пока вода не станет совершенно прозрачной. Положив его в кастрюлю, надо дать ему немного подсохнуть. Затем залить водой

и слегка подсолить. Варить при сильном кипении пять минут. В это время вложить туда целую луковицу и продолжать варить на более слабом огне, пока вода не выкипит полностью (приблизительно пятнадцать минут). Кастрюлю с рисом плотно прикрыть крышкой и завернуть в газетную бумагу. Дать постоять в укутанном виде еще пятнадцать минут. Перед подачей на стол приправить мускатным орехом и положить сверху кусочки сливочного масла. Не забудьте, что рис должен быть сухим и рассыпчатым.

Две тысячи лет назад во Вьетнаме правил император Чан Вон Шестой. И было у него двадцать сыновей. Всех их он обучил военному делу, литературе и другим изяществам и искусствам, но никто из них не любил физический труд. Один Лань Лен был исключением, отличаясь скромностью и трудолюбием. Он взял себе в жены девушку из деревни и стал жить, как простой крестьянин, обрабатывая землю.

Однажды под Новый год призвал отец к себе своих сыновей и сказал: «Найдите мне лучшее яство между небом и землей! Чья находка будет самой удачной, того сделаю я наследником престола». Сыновья поклонились и отправились на поиски. А слуг своих

они разослали во все концы найти самое прекрасное и вкусное блюдо.

У Лань Лена не было слуг, да и не мог он оставить работу в поле, чтобы идти в далекие края и искать неведомое кушанье. В это время как раз поспевал рис. И занялся Лань Лен неотложными делами, а выполнение отцовской воли оставил на потом, но не забывал о ней. Когда приближался назначенный срок принести во дворец кулинарные находки, у принца-земледельца был собран весь урожай. И подумал он, что надо бы испечь отцу из риса лепешки, круглые, как небо, а из фасоли — четырехугольные, как пашня, а начинить их мясом. Сказано — сделано!

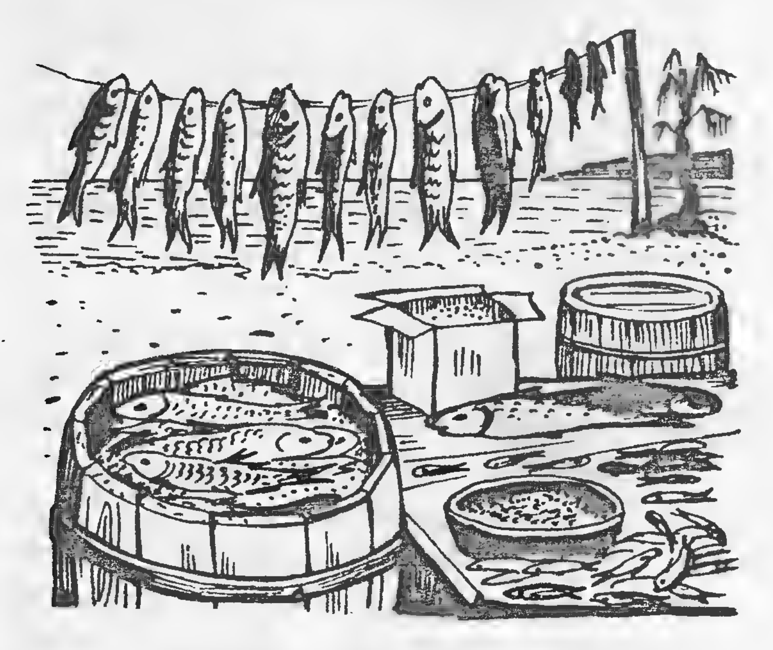
Из всего обилия блюд, которое получил император от сыновей, лепешки Лань Лена понравились ему больше всего. Они были не только вкусны, но добыты собственным трудом, и в них был глубокий смысл мироздания.

Сегодня во Вьетнаме изобретение Лань Лена называют **пирожки тюнь**. Это национальное блюдо — украшение любого праздничного стола. Готовят его так: на лист капусты выкладывают слоями замоченный рис, вымоченную фасоль и свиной фарш, сверху еще раз фасоль и рис. Все вместе сворачивают в трубочку и перевязывают. Варят, а затем отцеживают.

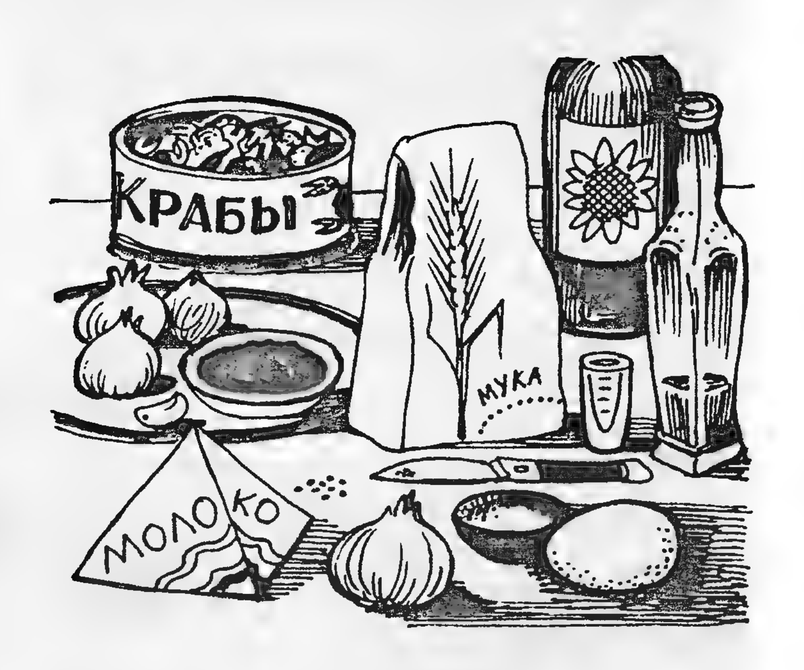
СИАМСКИЕ... ЛАНГУСТЫ

(Бирма, Камбоджа, Таиланд)

Камбоджа расположена на восточном побережье Сиамского залива, к тому же здесь много рек и еще большое озеро Сап. Поэтому нет ничего удивительного в том, *что рыба — основной продукт питания в стране.*



Здесь улов рыбы достигает трехсот тысяч тонн — это громадная цифра для страны с населением чуть более четверти миллиона. Поэтому Камбоджа — один из крупных мировых экспортеров рыбы.



В условиях теплого тропического климата любая пища быстро портится. Поэтому не проходит и часа, как свежевыловленная здесь рыба уже попадает на прилавок магазина или на вертело какого-нибудь ресторана. *Рыбу, которую не успевают съесть в свежем виде, вялят на солнце или солят. Рыбу здесь предпочитают варить или жарить, а один из видов сардин перерабатывают в порошок или своеобразный паштет с характерным острым запахом. Их используют как приправу или гарнир ко многим национальным блюдам.*

Рыба с рисом каждый день появляется на столе и в Таиланде. Но *местная националь-*

ная кухня отличается остротой и большим использованием специй. Рыбу здесь преимущественно запекают, иногда даже на вертеле, наподобие шашлыка. Прожаренную хрустящую рыбью кожицу часто украшают дольками лимона или апельсина или просто смачивают лимонным соком.

Бирма находится западнее Таиланда. Кроме побережной зоны, которая выходит на Андаманское море, Бенгальский залив и залив Маутама, территория страны уходит в глубь континента. В самых северных своих областях она граничит с Индией и Китаем, что оказало сильное влияние на становление бирманской национальной кухни. Здесь, как и в Китае, чай подают и до и после еды, но в Бирме он всегда подслащен. Даже в больших городах много садов, в которых растут бананы, ананасы и манго. Поэтому на десерт обычно едят свежие фрукты, как в Индии.

КАК ЗЕМЛЯ ВСТРЕЧАЕТ СОЛНЦЕ

(Япония)

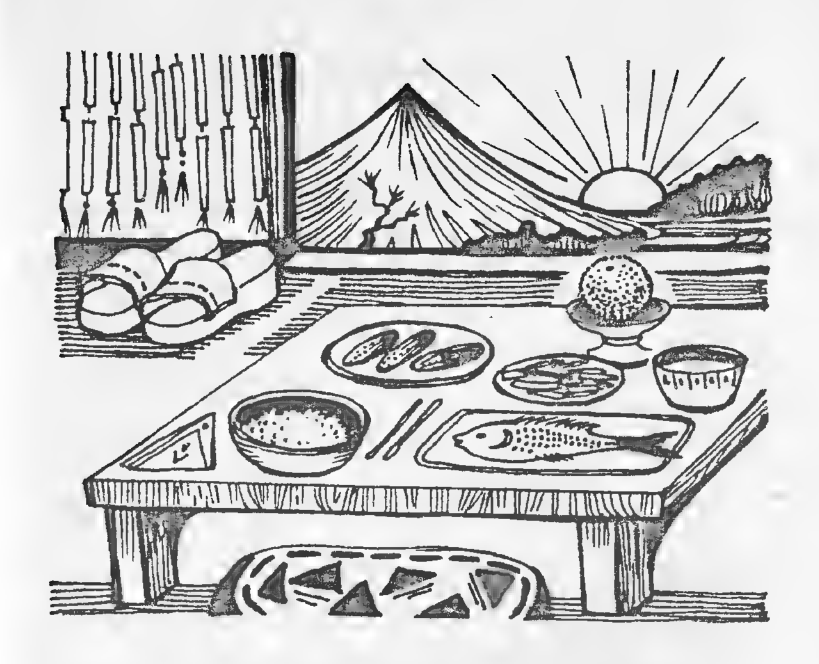
Там, где начинается день, где «земля каждое утро впервые встречается с солнцем», живет народ, который веками совершенство-

вал свое утонченно-поэтическое восприятие мира. Это относится к японской кулинарии.

Здесь к каждому участнику застолья особое индивидуальное отношение. Об этом говорит и своеобразный японский способ сервировки. Здесь нет больших столов и общих блюд. Характерная особенность трапезы Страны восходящего солнца — подчеркиваются уважение и почтение к каждому сидящему за столом. Перед гостем всегда стоит, предназначенный только ему, маленький столик, на котором расставлены все блюда. По традиции здесь принято пользоваться только палочками, не прибегая даже к ложкам.

В Японии с благоговением относятся не только к сидящему за столом, но и к самому столу. «Японец ест не только ртом, но и глазами», говорят здесь. Оформление стола в целом и каждого блюда в отдельности так же важно, как и само приготовление еды. Стол всегда оформлен с большим вкусом и с изяществом. На подносе, часто только с декоративной целью, помещают красивый апельсин, яркого цвета, огурец причудливой формы или вырезанное в виде растения яйцо.

В Японии предпочитают натуральную пищу, естественный вкус продуктов и простые способы их приготовления. В национальной

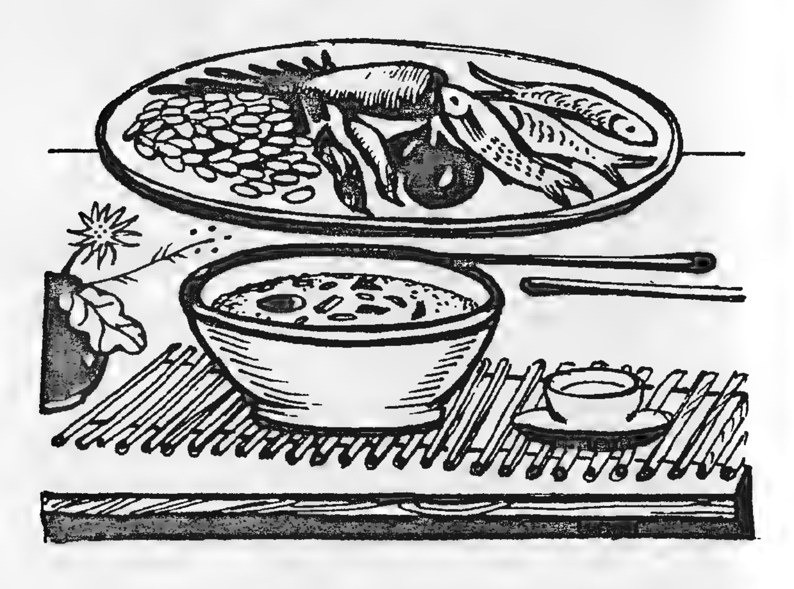


кухне очень ограниченный выбор соусов. Мало употребляются масло, жиры и соль.

Питание японцев своеобразно не только на вид, но и на вкус. Завтракают в Японии плотно и сытно. Чаще всего утром едят *гохан* — сухой рассыпчатый отварной рис, *коно-моно* — маринованные огурчики пикули, яйца, рыбу и *мизоширу* (фасолевый суп). Вообще к супам, а точнее, к похлебкам, в Японии особое отношение. Возгласом «Агара насаи! Поднимите его к себе!» начинается здесь всякое официальное застолье — это призыв-пожелание сосредоточить свое внимание на жидком кушанье — *суи-моно*. Бук-

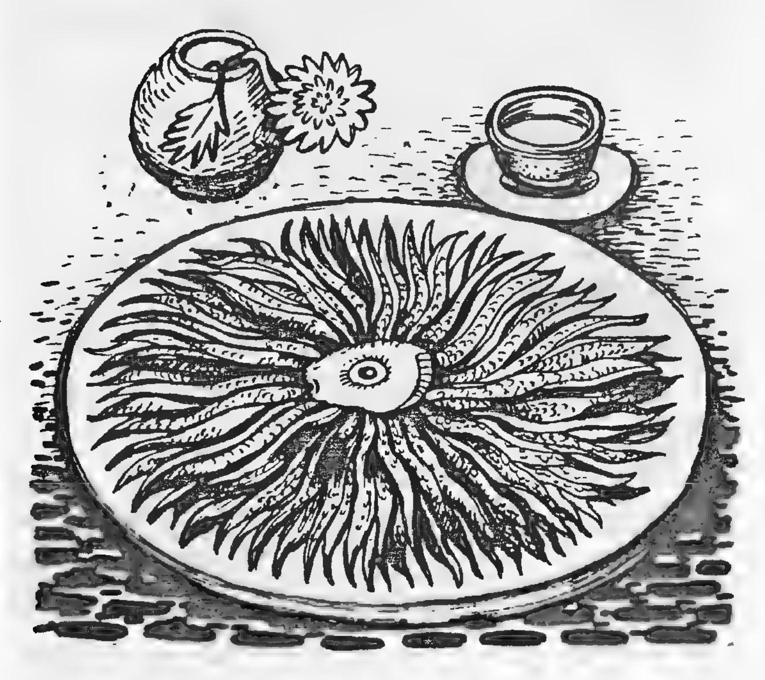
вально оно переводится как «что-то, что можно хлебать», так как ложек в Японии нет, суп привычно пьют прямо из миски.

Обед, как правило, менее обильный. Состоит он из гохан, к которому подают отварные овощи, вареную чечевицу и блюда из сушеной рыбы с яйцами. Гохан подают и на ужин с крепким бульоном и **сушими** — сырой рыбой. Ее сначала помещают в морозильник, затем нарезают тонкими дольками и заливают лимонным соком или острым соусом из сои, хрена и зелени.



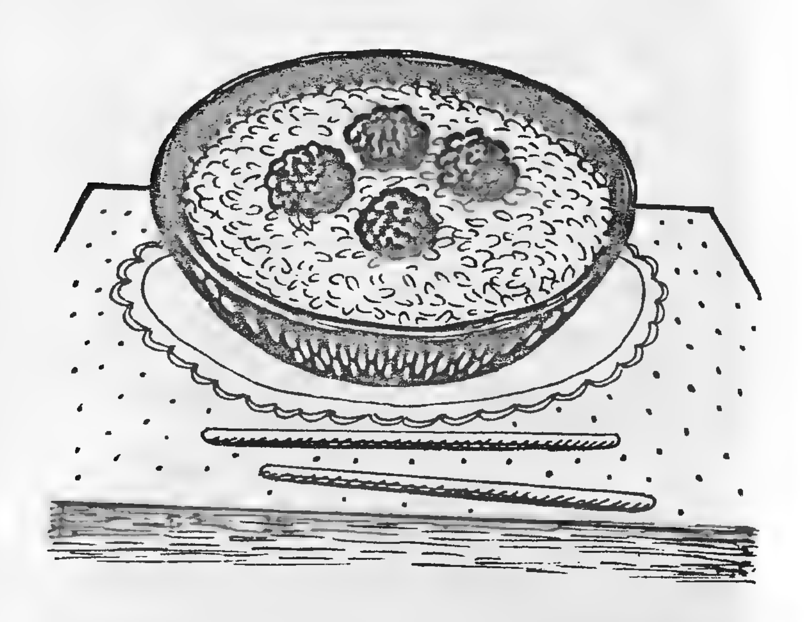
О японском обеде немецкая журналистка Герта Классен пишет в своих азиатских дорожных заметках: «Такого рассыпчатого и сухого

риса я нигде не ела. Еще здесь подают также свежую рыбу, белую и красную. Однажды подали пирожные из риса с украшениями из овощей и рыбы; пирожные были солеными, завернутыми в рыбью кожу. Есть и такой деликатес, который по карману только очень богатым гурманам... Рыбу нарезают крошечными узкими кусочками и красиво раскладывают в виде хризантемы на круглом подносе.



Резко отличается от этих дорогих блюд повседневная пища японских рабочих и служащих. Наряду с разнообразными рисовыми

блюдами, которые кажутся нам необычайными из-за своеобразных приправ, я часто находила в простых закусочных смесь восточной и европейской кухни».



Таким новшеством стала форма обедов *бэнто*. Это что-то вроде комплексного обеда, состоящего в основном из **донбури-моно** — бутерброда в японском стиле без хлеба. Донбури-моно — это общее название еды, подаваемой в чашке с рисом (он-то и исполняет роль хлеба). «Донбури» означает «большой горшок», хотя сегодня донбури-моно подают в отдельных мисках, где поверх отварного риса лежит горячий «гарнир». Само назва-

ние происходит от старинного способа подачи, при котором рис подносили в большом общем горшке, откуда каждый мог брать и накладывать себе в персональную маленькую чашечку, наполняя ее столько раз, сколько он того пожелает.

Вообще-то старинная японская традиция не допускала класть на рис другую еду, и тем более неприлично было лить на него бульон. Но постоянная занятость современных людей и напряженный ритм работы сделали донбури-моно, где все подается в одном блюде не просто удобством, а необходимостью. Сегодня в Японии существует огромное множество разновидностей этого блюда. У каждой из них имеется свое название, которое зависит от конкретного гарнира.

Один из самых любимых видов донбури — это **тэн-дон** (темпура на рисе). Блюдо **уна-дон** представляет собой жареного угря на рисе. Очень популярен за пределами страны, и особенно в Соединенных Штатах Америки, *гюдон* — низкокалорийный вариант донбури, с пониженным содержанием холестерина, который считается примером здоровой пищи. Рассказать о нем в двух словах очень непросто. Современный кулинарный критик Киси Асако описывает это блюдо, как «говядину в



стиле сукияки на рисе». Однако сами японцы предпочитают ему *кацу-дон* — хорошо прожаренные в масле и с сухарями свиные котлеты на рисе.

С конца XIX века в японском меню стало появляться **ояко-донбури** — рис, покрытый кусочками быстро приготовленного куриного мяса и зеленого лука, смешанных с яйцом. Название блюда символическое: «ояко» означает «родитель и ребенок». Оно было выбрано потому, что главными компонентами здесь являются курица и яйцо.

Вообще, употребление в пищу мяса в Японии было официально запрещено до середины

XIX века. Этот продукт медленно и постепенно осваивался национальной кулинарией, а окончательно стал приемлем только в двадцатых годах нашего века. Сегодня в японской кухне имеются варианты донбури с говядиной и свининой. Собственно, они называются *танин-донбури* и *мамако-донбури*.

В Японии существуют тонкости, которые отличают, например, ояко, приготовленное в Осаке, и токийское исполнение того же самого блюда. Так как яйца варятся очень быстро, ключом к успеху является сваренное только наполовину яйцо. В Осаке ояко готовят с большим количеством бульона, так сохраняется естественный аромат белка и желтка, которые не полностью смешиваются. Поэтому ояки из Осаки мягче, сочнее и ароматнее токийского. Частым дополнением к донбури является гораздо более доступный для нашего восприятия салат.

ДИКОВИННЫЕ ДАРЫ МОРСКИХ БОГОВ

Японский салат — блюдо очень своеобразное. Вместо того чтобы отделить, измельчить и приправить листья зеленого салата, япон-

цы вынимают его сердцевину, начиняют ее кисло-сладкой смесью из ананасов, помидоров, апельсинов и имбиря. Подают все выложенным на крупных салатных листьях, предварительно полив соусом из подслащенной сметаны и лимонного сока.

В **японский салат с рисом** кроме риса кладут жареную говядину, а заправляют все сложным соусом из пассерованной маисовой муки и апельсинового сока, смешанных с майонезом. В состав салата **«нута»** обычно входят ракушки, такие как корбикула японская, ракушка-анадара или филиппинская ракушка и лук батун.

Колоссальное обилие и разнообразие рыбных яств, позволяет нам говорить, что *главное место в рационе японцев занимают рыба и морепродукты.*

Рыбное блюдо здесь всегда становится своеобразным акцентом любого, даже самого роскошного и обильного стола. Рыбу редко подают вареной. Чаще всего ее жарят, и предпочтительно — целиком.

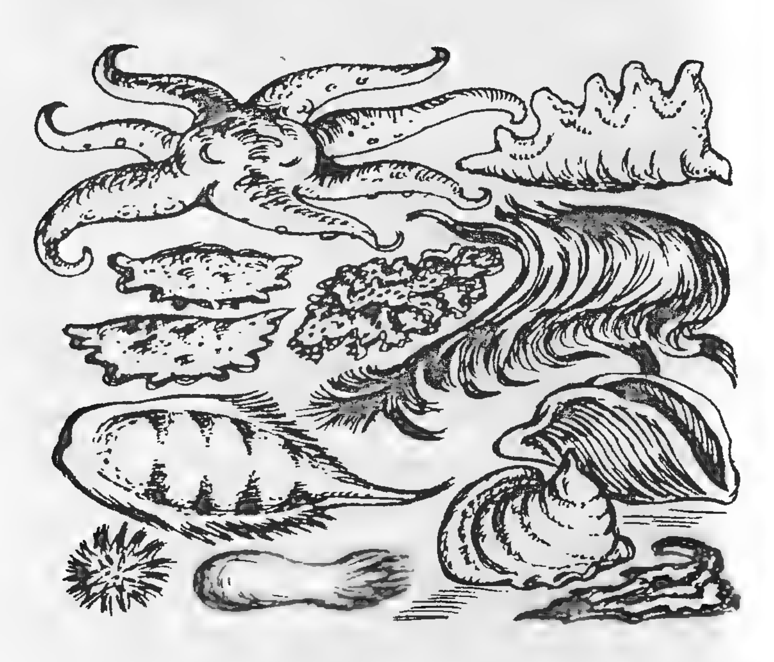
Типичное национальное блюдо — **филе ерша по-японски**. Рыбу сначала недолго маринуют в лимонном соке. Затем ее запекают с тушеной зеленью, дольками мандаринов и сметаной, посыпав тертым сыром. Специфиче-



ская японская пища — **рыбные лепешки.** Их делают из удивительного «теста». Для его приготовления рыбное филе превращают в фарш, смешивают с маисовой мукой, взбитыми яичными белками и зеленью, а заправляют соевым соусом, сладким десертным вином, сахаром и перцем. Круглые лепешки, в палец толщиной, жарят с двух сторон в горячем масле до появления светло-золотистой корочки.

Однако полностью самобытность японской национальной кухни раскрывается в несложном, но окутанном тайной блюде **темпура.** Таинственность его в том, что, несмотря на всю простоту его рецептуры, практически у каждо-

го японского повара имеется свой собственный секрет приготовления. Если попробовать их обобщить, то темпура — это тонкие полоски рыбного филе и мяса омаров, зажаренные в тесте из рисово-маисовой муки наподобие того, из которого делают рыбные лепешки. Едят все, обмакивая каждый кусочек в соус из редьки, маринованного имбиря и сладкого вина.



В Токио можно встретить кабачки и рестораны на любой вкус — здесь и бары на американский лад, и кафе на европейский манер, и восточные чайные, ну и, конечно же, множество маленьких ресторанчиков с наци-

ональной японской кухней. Их-то можно увидеть везде — и в порту, и в самых бедных кварталах, и в престижных районах, на узких романтических бульварах и на широких центральных улицах. Каждый из них зачастую специализируется на приготовлении какого-то одного определенного блюда. В некоторых подают лишь угря-гриль, в других — блюда из лапши или рисовые клецки, в третьих можно заказать только ореховые яства. Сколько таких ресторанчиков, где подают это блюдо, столько на свете и рецептов его приготовления. Говорят, что некоторые мастера настаивают тесто трое суток. Другие готовят его только со взбитыми яичными белками, третьи — сначала выдерживают рыбу в особом маринаде. Но это все слухи, так как секреты приготовления блюда строго хранятся в кругу родных и передаются от отца к сыну или внуку, наследующему семейное дело.

Кроме рыбы, японцы применяют в кулинарии всевозможные дары моря. Практически все, что живет в воде, употребляется в пищу. Это и *зетань* — зеленые водоросли со вкусом шпината, и всевозможные раковины, моллюски, мидии, ракушки, осьминоги, крабы и ракообразные, хрустящее белое мясо каракатицы, морские огурцы — **трепан-**



ги. Японцы едят даже ядовитую рыбу, предварительно подвергая специальной обработке. Чтобы получить право готовить такую рыбу, повар должен сдать сложнейший экзамен. А рядом с тем, кто ее ест, обязательно находится врач.

Из всего многообразия диковинных японских рыбных чудес кулинарии, самое известное за границей — **суси.** Это колобки из вареного риса с добавлением уксуса, покрытые или начиненные различными деликатесами (те самые «соленые пирожные», о которых

вспоминала Герта Классен). Родоначальник суси — древнее национальное блюдо **нарэ-дзуси.** По сути, это был своеобразный способ длительного хранения морских продуктов. Их засаливали и выдерживали в рассоле, пока те не начинали бродить и прокисать. Иногда для ускорения процесса брожения добавляли вареный рис. Так родилось знакомое нам сегодня суси. В наши дни в префектуре Сига все еще готовят и подают разновидность нарэ-дзуси под названием **фуна-дзуси** — маринованную и перебродившую плотву с рисом.

Существующие ныне виды суси берут свое начало с XVII века, когда началось бурное развитие главных японских центров, таких как Эдо (старое название Токио) и Осака. Современные разновидности суси не подлежат брожению. Взамен этого вареный рис приправляют уксусом, солью и сахаром. На стол блюдо подают несколькими способами. В зависимости от сервировки оно получило и разные названия.

Формованный рис с морскими продуктами называется **нигири-дзуси.** Рис, завернутый в спрессованные водоросли нори — это *маки-дзуси.* **Оси-дзуси** представляет собой спрессованный в маленький ящик рис с приправой из морепродуктов.

Особой популярностью пользуется **тираси-дзуси** — рис, посыпанный тонкими кусочками морских продуктов, яиц и овощей. Это блюдо прельщает взгляд пестротой и само по себе является сбалансированной, очень полезной пищей. Наверно, поэтому его часто готовят и едят дома в любое время года. А еще тираси-дзуси считается праздничной едой. Это кушанье занимает важное место во время празднования Дня кукол, который отмечается в Японии третьего марта. К этому празднику девочкам обязательно дарят куклы и угощают чашкой сладкого белого **сакэ** (крепкая японская рисовая водка), которое делают из риса и дрожжей. Оно похоже на молодое, не добродившее вино. Дети выпивают глоток сакэ, хорошо зная, что пить алкоголь им позволено только в этот, единственный в году, день.

Верхний слой блюда бывает разным в зависимости от района и местных традиций. В фешенебельных ресторанах зачастую готовят его из креветок или моллюсков филиппинских ракушек и мелко порезанного омлета с сурими. Все это красиво раскладывается поверх риса суси, гарнируется зеленым горошком и вместе с ним варится в подсоленной воде.



По традиции на Празднике кукол подают еще суп с ракушками, а также салат с креветками и зеленым луком. Суп с ракушками часто едят и на свадьбах (что подчеркивает преемственность семейных ценностей). Вообще раковины моллюсков в Японии символизируют гармонию и верность любящих мужа и жены. Ведь ракушка — это две половинки одного целого, и сколько ракушек ни перебрать, никогда не найдутся две одинаковые пары.

Такая вот поэтично-символичная, как и все в этой удивительной стране, японская национальная кухня!

ПРЕДМЕТНО-ИМЕННОЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Б

В

Г

Д

Ж

З

И

К

Л

М

Н

О

П

Р

С

Т

У

Ф

Х

Ц

Ч

Ш

Щ

Э

Я

СОДЕРЖАНИЕ

КУХНИ ЕВРОПЫ

КУХНИ БАЛКАН

КУХНИ ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ

КУХНИ СЛАВЯНСКИХ НАРОДОВ ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ

КУХНИ СЕВЕРО-ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ

КУХНИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ

КУХНИ МОРСКИХ И ГОРНЫХ СТРАН

АЗИАТСКИЕ КУХНИ

КУХНИ
БЛИЖНЕГО И СРЕДНЕГО ВОСТОКА

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ

КУХНИ
ЮЖНОЙ И ВОСТОЧНОЙ АЗИИ

Научно-популярное издание

Я ПОЗНАЮ МИР

Детская энциклопедия

Кухни народов мира

Автор-составитель *А. Гергова*

Ответственный редактор *Е.М. Иванова*

Обложка *Ю. Станишевский*

Художник-оформитель *Л. Апраксина*

Редактор *И. Русанова*

Технический редактор *М.Н. Курочкина, Н. Духанина*

Компьютерная верстка *Г. Магомедова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 28.07.99.
Формат 84×108[1]/32. Бумага типографская.
Гарнитура Школьная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 25,2. Тираж 50 000 экз. Заказ № 4722

Налоговая льгота — общероссийский классификатор продукции ОК-00-93, том 2; 953000 — книги, брошюры.

Гигиенический сертификат № 77.ЦС.04.952.П.01659.Т.98. от 01.09.98

ООО «Фирма „Издательство АСТ“» в сотрудничестве с ООО «Астрель» и ЗАО „Издательский дом «Семейная библиотека»“

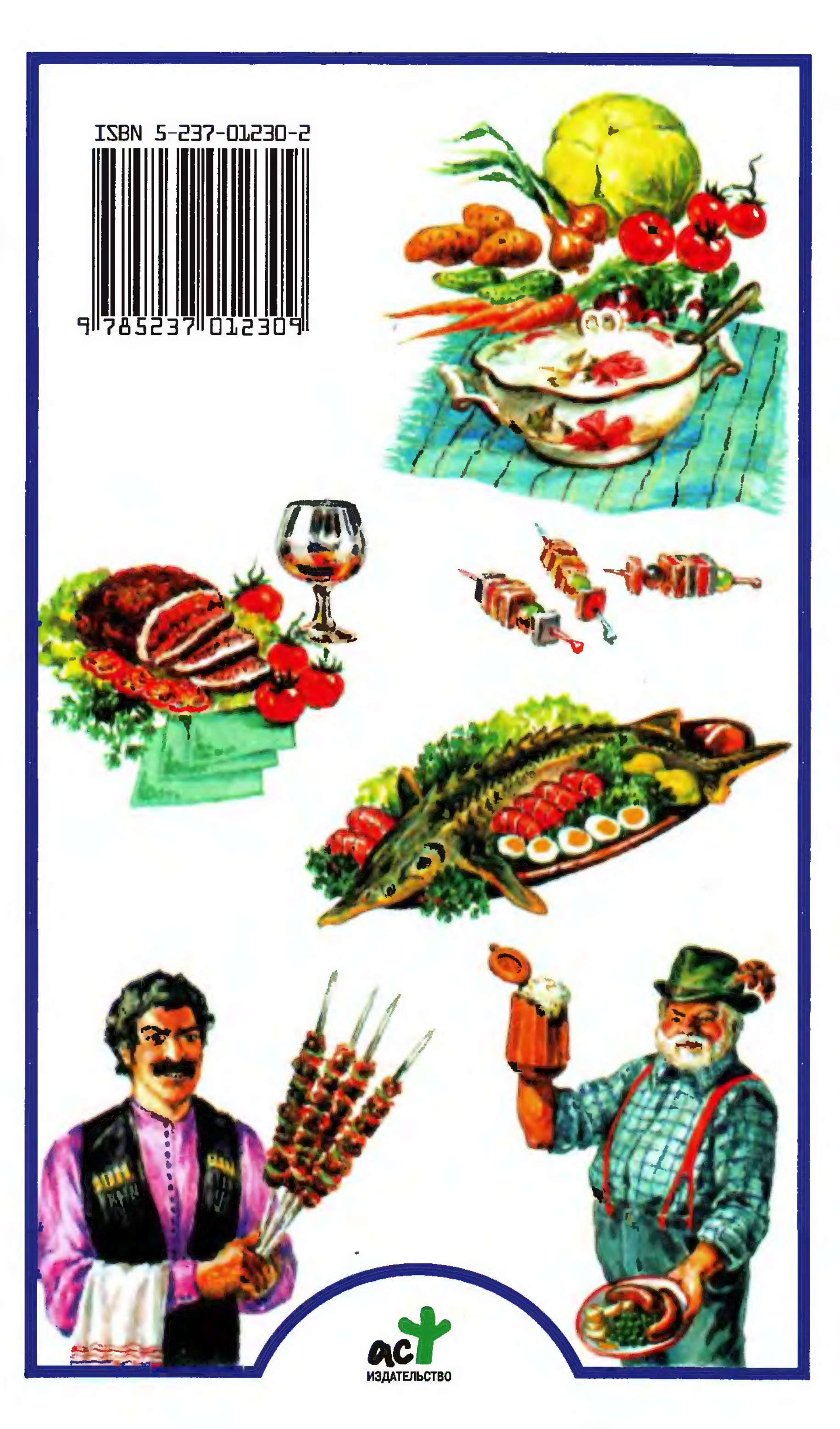
ООО «Фирма „Издательство АСТ“».
Лицензия ЛР № 066236 от 22.12.98
366720, РФ, Республика Ингушетия, г. Назрань, ул. Московская, 13а.
Наши электронные адреса
WWW.AST.RU E-mail: ASTRUB@AHA.RU

ЗАО „Издательский дом «Семейная библиотека»“
Лицензия ЛР № 035250 от 26.06.97 г.
г. Москва, ул. Малая Ордынка, 42.

Отпечатано с готовых диапозитивов
в полиграфической фирме «КРАСНЫЙ ПРОЛЕТАРИЙ»
103473, Москва, Краснопролетарская, 16







ISBN 5-237-01230-2
9 785237 012309
ас
ИЗДАТЕЛЬСТВО